Tarta kwaśna śmietana i truskawki

Potrzebne narzędzia*:

- rant perforowany do tarty o średnicy 19 cm
- 2 maty silikonowe lub papier do pieczenia
- listwy dystansowe
- mata perforowana
- blaszka do pieczenia
- wałek do ciasta np. taki
- waga kuchenna np. taka
- waga jubilerska
- mikser
- blender
- sitko
- nóż, deska do krojenia

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D i Słodki Bufet aż o 10%!

Tarta kwaśna śmietana i truskawki

Potrzebne składniki na tartę 19cm (ok. 6 porcji):

Kruche ciasto:

- 240 g mąki pszennej
- 35 g mąki migdałowej
- 95 g cukru pudru
- 120 g zimnego masła (pokrojonego)
- szczypta soli
- 1 jajko M (50-60 g)
- 1 żółtko + 1 łyżka mleka (do posmarowania)

Panna cotta kwaśna śmietana:

- 90 g śmietanki 36% (podzieloną na dwie części po 45 g)
- 35 g cukru
- 180 g kwaśnej śmietany 18%
- 3 g żelatyny 180 bloom (ok. 3/4 łyżeczki) + 15 g zimnej wody
- ziarenka z 1/2 laski wanilii

Glazura truskawkowa:

- 115 g truskawek (mogą być mrożone)
- 25 g cukru
- 1/2 łyżki soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej
- 400 g świeżych truskawek, pokrojonych na ćwiartki

Tarta kwaśna śmietana i truskawki

Opis przygotowania:

Kruchy spód:

1. Mąki, cukier puder, szczyptę soli i masło pokrojone w kostkę zagniataj do powstania ciasta o konsystencji kruszonki.
2. Dodaj żółtko i dalej zagniataj aż powstanie gładkie ciasto.
3. Rozwałkuj ciasto pomiędzy dwoma matami silikonowymi lub dwoma arkuszami papieru na grubość około 2-3 mm. Tak przygotowane ciasto włóż do zamrażarki na około 20 minut.
4. Za pomocą rantu wytnij spód tarty i umieść wraz z obręczą na blaszce wyłożonej matą perforowaną.
5. Z reszty ciasta wytnij paski o szerokości około 2,5 cm i wylep nimi bok rantu perforowanego – delikatnie dociśnij do obręczy.
6. Schłodź w lodówce przez 30 minut.
7. Ostrym nożem odetnij ciasto wystające poza obręcz.
8. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 190°C przez 15 minut w trybie góra-dół.
9. Tartę wyjmij z obręczy i jeszcze ciepłą posmaruj żółtkiem wymieszanym z mlekiem. Wstaw tartę do piekarnika na 3-5 minut. Piecz do momentu aż się delikatnie zarumieni. Wyjmij i odłóż do ostudzenia.

Tarta kwaśna śmietana i truskawki

Cakeit.pl

Panna cotta kwaśna śmietana:

1. Żelatynę zalej wodą i odstaw do napęcznienia.
2. 45 g śmietanki i cukier podgrzej prawie do wrzenia. Zdejmij z palnika.
3. Do śmietanki dodaj żelatynę i wymieszaj do rozpuszczenia.
4. W misce wymieszaj pozostałe 45g śmietanki, kwaśną śmietanę i wanilię. Dodaj śmietankę z żelatyną i wymieszaj.
5. Panna cottę odstaw do lodówki na 10 minut, a potem wylej na kruchy spód i wyrównaj szpatułką.
6. Tartę schłódź przez min. 6 godzin.

Glazura truskawkowa:

1. 115 g truskawek zblenduj i przetrzyj przez sitko.
2. Zagotuj puree truskawkowe z cukrem. Dodaj skrobię z sokiem cytrynowym i ponownie zagotuj stale mieszając. Podgrzewaj jeszcze 3-5 minut aż sos zgęstnieje.
3. Ciepłą glazurę wymieszaj ze świeżymi truskawkami. Schłódź w lodówce min. 30 minut.
4. Truskawki wyłóż na panna cottę.
5. Tartę podawaj schłodzoną.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog Cakeit.pl.

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: Cakeit.pl
Instagram: Cakeit_pl
Pinterest: Cakeit_pl