

# Tarta wieniec świąteczny



## Potrzebne narzędzia\*:

- perforowana obręcz do kruchych spodów o średnicy 8 cm (użyłam takiej, ale tutaj lepiej sprawdzi się metalowy)
- perforowany rant do tarty o średnicy 18 cm
- wałek do ciasta (np. taki)
- silikonowa mata perforowana, opcjonalnie możesz użyć zwykłej maty silikonowej lub papieru do pieczenia
- listwy dystansowe o grubości 3 mm (nie są konieczne, ale dzięki nim idealnie rozwałkujesz ciasto)
- wykrawacze (u mnie gwiazdki)
- blaszka do pieczenia
- wielorazowy lub jednorazowy rękaw cukierniczy (opcjonalnie)
- waga kuchenna
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- szpatułka cukiernicza
- masa cukrowa (opcjonalnie)
- złoty barwnik w proszku + spirytus (opcjonalnie)
- pędzelek (opcjonalnie)
- mikser
- nóż, łyżeczka

\*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 aż o 10%!



# *Tarta wieniec świąteczny*



## **Potrzebne składniki na tartę (ok 6 porcji):**

### **Krucze piernikowe ciasto:**

- 215 g mąki pszennej
- 35 g mąki migdałowej
- 20 g kakao
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 95 g cukru pudru
- 120 g zimnego masła (pokrojonego)
- szczypta soli
- 1 jajko M

### **Prosty krem cynamonowy:**

- 65 g śmietanki 30%
- 65 g mascarpone
- 10 g cukru pudru
- 1 łyżeczka cynamonu

### **Dodatkowo:**

- 3-4 łyżki powideł śliwkowych (ok. 1/2 słoiczka)
- masa cukrowa lub lukier do dekoracji

# Tarta wieniec świąteczny



## Opis przygotowania:

### Piernikowe ciasto kruche:

1. Wszystkie składniki oprócz jajka zagnieć do uzyskania ciasta o konsystencji kruszonki.
2. Dodaj jajko i zagnieć
3. Ciasto rozwałkuj na macie silikonowej na grubość około 3-4 mm.
4. Schłódź ciasto.
5. Przy pomocy ringu perforowanego wytnij koło.
6. Wewnątrz wytnij mniejsze koło używając małego rantu.
7. Ciasto przełóż na matę perforowaną i ułóż ranty perforowane. Schłódź.
8. Pozostałą część ciasta rozwałkuj i również schłódź.
9. Ze schłodzonego ciasta wytnij 2 paski.
10. Paskami wyłóż brzeg rantu i sklej je ze sobą.
11. Wąskim paskiem ciasta wyłóż ciasto na wewnętrznym ranciku.
12. Schłódź całość.
13. Nożem odetnij ciasto wystające ponad rant.
14. Tartę nakłuj widelcem i umieść w lodówce do czasu pieczenia.
15. Z pozostałego ciasta wykrawaj gwiazdki lub dowolne inne kształty.
16. Duże elementy umieść na blaszce razem z tartą a małe piecz osobno.
17. Blaszke wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 170°C przez 17-22 minuty (małe ciasteczka 10-15 minut).
18. Zdejmij ranty perforowane delikatnie unosząc je do góry.
19. Upiecz pozostałe ciasteczka.

### Prosty krem cynamonowy:

1. Wszystkie składniki zmiksuj do otrzymania gęstego kremu. Nie mieszaj zbyt długo aby nie przebić śmietanki.

## *Tarta wieniec świąteczny*



### **Składanie deseru:**

1. Łyżeczką (lub rękawem cukierniczym) wyłóż powidła śliwkowe na ciasto.
2. Na górę wyłóż krem cynamonowy.
3. Szpatułką wyrównaj powierzchnię kremu.
4. Dowolnie udekoruj.

### **Masz ochotę na coś nowego?**

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)