

Tarta z kremem panna cotta

Swoje kulinarne podboje zaczęła od pieczenia tart, nie były idealne, ale mam do nich sentyment.

Proponuję Wam także:

[tarta z mascarpone i owocami](#)

[tarta cytrynowa](#)

[tarta z jabłkami](#).

Tarta z kremem panna cotta, borówkami i jadalnymi kwiatami



ciasto:

1,5 szklanki mąki krupczatki
1/4 szklanki cukru pudru
szczypta soli
125 g masła
jajko
łyżka zimnej wody (ewentualnie)

krem panna cotta:

300 ml śmietanki kremówki 30%
50 ml mleka
3-4 łyżeczki żelatyny
pół szklanki cukru pudru

3 łyżki cukru waniliowego ([przepis](#))

szklanka borówek amerykańskich, jadalne kwiaty

Rozpocząć od przygotowania ciasta, przesiać do miski mąkę z cukrem pudrem i solą.

Dodać pokrojone w kawałkach masło i rozcierać palcami dłoni z mąką.

Czynność powtarzać aż powstanie jakby kruszonka.

Zrobić wgłębienie w cieście, wbić jajko i zagniatać nożem suchą masę do środka.

Zagnieść ciasto, powinno być miękkie, ale nie klejące-jeśli jest za sypkie dodaj jeszcze zimnej wody.

Na blacie oprószonym mąką rozwałkować ciasto na placek, owinać folią i wstawić do zamrażalnika na 20 minut.

Po wyjęciu z lodówki rozwałkować ciasto na okrągły placek o średnicy ok. 25 cm.

Nawinąć ciasto na wałek i przenieść na formę do pieczenia, docisnąć dna i brzegów, zabrać ewentualny nadmiar ciasta.

Na ciasto nałożyć papier do pieczenia i obciążyć fasolą albo starymi monetami, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st.C i piec 15 minut.

Po tym czasie zdjąć obciążenie i dopiekać tartę jeszcze 10 minut.

Zostawić do ostygnięcia.

Przygotowanie kremu rozpocząć od podgrzania mleka, do którego dodać żelatynę i wymieszać by się rozpuściła.

Śmietankę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym przelać do garnuszka, dodać mleko z żelatyną i chwilę podgrzewać (ma być tylko letnie – nie gotować!).

Zostawić masę do wystudzenia.

Kiedy zarówno tarta, jak i krem jest wystudzony, należy krem przelać do tarty (najlepiej wyjąć ją wcześniej z formy i przełożyć na talerz) i wstawić do lodówki, aby masa zaczęła tężeć.

Kiedy krem jest jeszcze miękki, ale nie całkowicie stężony dodać na wierzch borówki.

Przed podaniem udekorować kwiatami jadalnymi.







DUSIOWA KUCHNIA