



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Tarta z truskawkami

Czas przygotowania: 2 godziny
Czas pieczenia spodu: 22 minut
Liczba porcji: tarta o średnicy 24 cm

W 100 g tarty:

Wartość energetyczna	303 kcal
Węglowodany	28 g
- W tym cukry	17 g
Białko	3 g
Tłuszcze	20 g

Dieta: wegetariańska

Składniki na ciasto kruche

- ☐ 1 pełniejsza szklanka mąki pszennej - 180 g
- ☐ pół kostki masła - 100 g
- ☐ 1 żółto dużego jajka
- ☐ 2 łyżki cukru pudru - 40 g
- ☐ szczypta soli

Składniki na krem z mascarpone

- ☐ 300 g serka mascarpone
- ☐ niecałe 3/4 szklanki śmietanki 30 % - 200 g
- ☐ 4 łyżki cukru pudru - 80 g

Składniki na syrop cytrynowy

- ☐ 4 łyżki cukru pudru - 80 g
- ☐ 3 łyżki soku z cytryny

Pozostałe składniki

- ☐ 400 g truskawek lub malin
- ☐ świeże listki mięty

Ukryj zdjęcia

Tarta z truskawkami

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.
Forma do pieczenia tarty: średnica 24 cm
Śmietankę trzymaj schłodzoną w lodówce.

Pieczenie spodu: 180 stopni; czas pieczenia - do 25 minut; środkowa półka z opcją pieczenia góra/dół

Kalorie policzone zostały na podstawie użytych przeze mnie składników. Jest to więc orientacyjna ilość kalorii liczona na podstawie produktów, których użyłam w danym przepisie. To bardzo uniwersalny przepis na tartę. Możesz bowiem zamiast truskawek użyć innych, świeżych owoców. Polecam: maliny, borówki, dojrzałe morele, porzeczki..

Tarta z owocami

Zacznijmy od mąki. Do ciasta kruchego polecam mąkę pszenną typ. 550 - mąka pszenna luksusowa. Sprawdzi się też mąka typ. 500, czyli mąka poznańska oraz wrocławska, a nawet mąka tortowa. Do tej porcji ciasta potrzebujesz jedną, trochę pełniejszą szklankę mąki, czyli 180 gramów mąki.

Do mąki wsyp jeszcze dwie łyżki cukru pudru, czyli 40 gramów cukru oraz dodaj szczyptę soli. Pół kostki, czyli 100 gramów masła pokrój na mniejsze kawałki i również dodaj do reszty składników (masło może być wyjęte z lodówki). Na koniec dorzuć jeszcze jedno żółtko większego jajka.

Aby połączyć ze sobą wszystkie składniki możesz użyć miksera z hakami do wyrabiania cięższych ciast lub wyrobić ciasto ręcznie. Na początku może Ci się wydawać, że ciasto jest zbyt lepkie, jednak po chwili zacznie się robić coraz bardziej plastyczne i łatwo Ci będzie uformować je w zgrabną kulę. Kulę ciasta zawiń w folię i odłóż na pełną godzinę do lodówki, by się schłodziło.

Przygotuj sobie formę do pieczenia tart. Moja była szklana i miała średnicę 24 cm. Możesz też śmiało użyć formy ceramicznej lub metalowej. Całą formę wysmaruj od środka odrobiną masła (również faliste ranty). Dzięki temu jeszcze łatwiej będzie Ci potem kroić i wyjmować kawałki tarty z formy.

Ciasto możesz wyłożyć do foremki na dwa sposoby. Pierwszy (ten tym razem zastosowałam ja): Kulę ciasta pokrój nożem na plastry nie grubsze niż 5 mm. Plastry układaj na dnie formy oraz na rantach. Resztkami ciasta wypełnij wolne miejsca a na koniec połącz ciasto i wyrównaj powierzchnię. Możesz je nakłuć widelcem. Drugi sposób: Kule ciasta umieść pomiędzy dwoma kawałkami papieru do pieczenia. Rozwałkuj je do średnicy około 30 cm. Ostrożnie przełóż placek do formy i wypełnij nim wnętrze oraz ranty.

Na czas nagrzewania się piekarnika odłóż formę z ciastem do lodówki.

Formę ze spodem do tarty umieść w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (piekarnik musi być dobrze nagrany). Wybierz środkową półkę z grzaniem góra/dół. Spód piecz w ten sposób przez 20-25 minut (u mnie był idealnie rumiany już pod 22 minutach pieczenia). Upieczony spód możesz od razu wyjąć z piekarnika. Foremkę z upieczonym spodem odstaw do całkowitego przestudzenia.

W trakcie studzenia spodu zajmij się szykowaniem kremu. Przygotuj sobie niecałe 3/4 szklanki śmietanki kremówki 30 % (około 200 gramów) oraz 300 gramów serka mascarpone (jeśli masz tylko opakowanie 250 gramów, to z tą ilością też się uda :). Wybierz wysokie naczynie. Umieść w nim śmietankę oraz mascarpone i cztery łyżki cukru pudru, czyli około 80 gramów cukru.

Porada: Jeśli wolisz, by krem nie był mocno słodki, to możesz dać na początek 40 gramów cukru pudru i pod koniec miksowania sprawdzić smak kremu (zdecyduj wówczas, czy dołożyć więcej cukru, czy nie).

Całość miksuj przez około 30 sekund, by wszystkie składniki połączyły się w gęsty krem. Naczynie z kremem umieścić na 20 minut w zamrażalniku, by bardzo mocno się schłodził. Możesz też w zamrażalniku umieścić mieszadła miksera. Mocne chłodzenie kremu jest bardzo ważne, szczególnie w upalne dni. Dobrze schłodzony krem wyjmij z zamrażalnika i natychmiast zacznij ubijać mikserem na najwyższych obrotach.

Krem ubijaj tak do momentu, gdy zacznie robić się sztywny. Może to trwać nie dłużej niż minutę. Uważaj, by nie ubijać go za długo, ponieważ śmietanka zacznie warzyć i rozwarstwiać na maślaną i masło. To jak szybko uzyskasz idealnie ubity krem zależy od tłustości śmietanki, jej stopnia schłodzenia i mocy miksera.

Porada: Przed ubijaniem kremu możesz też dodać do niego odrobinę nasion wanilii, łyżeczkę esencji lub też pół łyżeczki pasty waniliowej.

Ubity krem wyłóż na przestudzoną tartę.

Na kremie zaś ułóż połówki umytych, odszypułkowanych i osuszonych truskawek.

Taka tarta z truskawkami jest gotowa do podania, jednak polecam na koniec przyrządzić jeszcze domowy syrop cytrynowy. Wystarczy, że do małego rondelka wsypiesz cztery łyżki cukru pudru i wlejesz trzy łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny lub limonki. Ustaw średnią moc palnika i zagotuj syrop. Zmniejsz moc do małej i mieszaj syrop przy pomocy drewnianej łyżki, aż lekko zgęstnieje. Może to trwać od 4-10 minut.

Porada: W rondelku można też umieścić kilka listków świeżej mięty. Wówczas syrop będzie lekko zielony i o smaku cytrynowo miętowym. Listki mięty można po wyłowieniu zjeść.

Zdejmij rondel z palnika i poczekaj kilka minut, aż syrop odrobinę ostygnie. Nie czekaj jednak zbyt długo, ponieważ z każdą minutą będzie się robił coraz gęstszy. Syrop wylewaj cieniutką strużką na wyłożone na kremie truskawki. Tartę z truskawkami udekoruj świeżymi listkami mięty.

Tarta z truskawkami jest gotowa do podania. Taką tartę polecam podawać jeszcze tego samego dnia. Można ją też odłożyć na jeden dzień do lodówki.

Z jakimi owocami najchętniej jadacie domowe ciasta?
Smacznego!

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

