



Tarta z kremem mascarpone, figami i orzechami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna tarta z mascarpone i figami to oryginalny pomysł na deser. Prosta w przygotowaniu i zachwycająca kolorystyką. Jeśli lubisz figi i orzechy, koniecznie wypróbuj ten przepis.

Przygotowanie

Krok 1

Formę na tartę o średnicy 24 cm smarujemy grubo masłem. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy pokrojone w kosteczkę zimne masło, sól oraz cukier. Następnie rozcieramy ciasto w rękach. Dodajemy jajko i zagniatamy, aby ciasto było gładkie. Formujemy z ciasta placek i wkładamy do lodówki na godzinę.

Krok 2

Piekarnik nagrzewamy do 190 stopni C. Ciasto rozwałkowujemy. Przenosimy je na formę do tarty. Odcinamy nadmiar ciasta (możemy je wykorzystać np. robiąc małe tartaletki). Wstawiamy do lodówki na czas nagrzewania się piekarnika.

Krok 3

Formę wyciągamy z lodówki. Spód nakłuwamy widelcem. Przykrywamy folią aluminiową, obciążamy np. grochem. Wkładamy do piekarnika na 15 minut. Po tym czasie usuwamy folię i pieczemy jeszcze przez około 13 minut. Po tym czasie wyjmujemy ciasto i zmniejszamy temperaturę do 180 stopni C.

Krok 4

Ser mascarpone miksujemy z jajkami, mlekiem, aby składniki się połączyły. Wylewamy masę na spód ciasta. Wstawiamy do piekarnika na 15 minut.

Krok 5

W czasie pieczenia, figi kroimy na ćwiartki. Orzechy kroimy na mniejsze kawałki. Po upieczeniu się tarty układamy figi i posypujemy orzechami. Dekorujemy miętą.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

250 g mąki (np. pszennej tortowej)

150 g masła, schłodzonego

szczypta soli ok ¼ łyżeczki

3 łyżki cukru

1 jajko

Farsz:

250 g sera mascarpone

250 ml mleka zagęszczonego słodzonego (z puszki)

2 jajka

2 figi świeże

2-3 łyżek orzechów nerkowca

kilka listków mięty do dekoracji

Dodatkowo:

50 g grochu suchego