



Tarta z kremem z białej czekolady i truskawkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Podobno biała czekolada i truskawki to duet idealny. Aby to sprawdzić, wystarczy wypróbować pyszną tartę na kruchym spodzie z kremem na bazie śmietanki z białą czekoladą i truskawkami.

Danie: **Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Masło ucierać palcami z mąką, cukrem i solą do powstania kruszonki. Następnie dodać żółtko i wodę. Zagnieść. Uformować kulę, owinać folią spożywczą i odłożyć do lodówki na 20 minut.

Krok 2

Piekarnik nagrzać do 200°C.

Krok 3

Ciasto rozwałkować i wylepić nim formę do tarty o średnicy 28 cm. Dno ponakłuwać widelcem. Wstawić do piekarnika i piec około 15 minut. Wystudzić.

Krok 4

Czekoladę połamać na kostki i rozpuścić w mikrofali lub kąpieli wodnej. Przestudzić.

Krok 5

Śmietankę ubić na sztywno. Powoli dodawać czekoladę, mieszając delikatnie szpatułką.

Krok 6

Krem z białej czekolady wylać na podpieczony spód. Wstawić na chwilę do lodówki.

Krok 7

Truskawki umyć, osuszyć i usunąć szypułki. Pokroić na ćwiartki, a następnie ułożyć na tarcie.

Krok 8

Tartę wstawić do lodówki i schłodzić przez minimum 2 godziny.

Kruchy spód:

- 200 g mąki pszennej,
- 110 g zimnego masła łaciate,
- 2 łyżki cukru waniliowego,
- 1 żółtko,
- 3 łyżki zimnej wody,
- szczypta soli

Krem z białej czekolady

- 200 ml śmietanki Rolmlecz 36%,
- 100 g białej czekolady

Dodatkowo:

- 400 g truskawek