



Wiosenna tarta z truskawkami

Autor: Ewa. B.

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie kruchego spodu

Wszystkie składniki na kruchą tartę szybko zagnieść, schłodzić w lodówce ok. 30 minut. Po tym czasie rozwałkować cienko i wyłożyć ciastem formę do tarty (fi 25 cm). Nakłuć gęsto widelcem. Ciasto jest bez jajek i proszku do pieczenia, więc nie ma potrzeby obciążać go podczas pieczenia. Piec ok. 25 min w 180°C. Schłodzić. Kruchy spód można przygotować dzień wcześniej.

Mus truskawkowy

Truskawki włożyć do garnka i dusić, aż zmiękną. Dodać cukier, zblendować na gładko (można przetrzeć przez sito). Zagotować jeszcze raz. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Gdy spęcznieje dodać do gorących (nie wrzących) truskawek. Przestudzić. Gdy będą zimne ubić śmietankę na sztywno i małym strumieniem wlać do niej mus truskawkowy. Wymieszać tylko do połączenia, wylać na kruchy spód.

Krem

Mascarpone, śmietankę i cukier puder włożyć do wysokiego naczynia, ubijać do sztywności. Kremem udekorować zastygnięty mus truskawkowy. Całość schłodzić kilka godzin w lodówce. Najpyszniejsza, najlepsza wariacja z możliwych. Smacznego ☺☺

Kruche ciasto

120 g masła extra łąciate

200 g mąki pszennej

60 g cukru pudru

1 łyżka śmietany łąciate 18%