



Tarta borówkowo-malinowa z kremem mascarpone i czekoladą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna letnia tarta. Jest prosta w przygotowaniu. Najlepiej smakuje mocno schłodzona. Możesz ją przygotować również z innymi sezonowymi owocami.

Przygotowanie

Krok 1
Mąkę przesiewamy, dodajemy do niej posiekane zimne masło, cukier i żółtka, zagniatamy. Formujemy kulę i owijamy folią spożywczą. Wkładamy do lodówki na około 2 godziny.

Krok 2
Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Formę do tarty (ok 30 cm) smarujemy lekko masłem. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy tarte. Spód nakłuwamy widelcem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika na 15-20 minut.

Krok 3
Ser mascarpone wkładamy do miski, dodajemy cukier puder, cukierwaniliowy i mieszamy. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i dodajemy do masy cały czas mieszając.

Krok 4
Upieczony spód tarty studzimy.

Krok 5
Owoce myjemy i osuszamy. Na spód tarty wylewamy masę mascarpone. Układamy owoce. Wstawiamy do lodówki na parę godzin. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem. Dekorujemy listkami mięty.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

- 330 g mąki
- 100 g cukru pudru
- 3 żółtka
- 150 g masła zimnego

Masa:

- 500 g serka mascarpone
- 1 tabliczka białej czekolady
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżki cukru pudru
- ok 200 g borówek amerykańskich
- ok 50 g malin
- cukier puder do posypania
- listki mięty do dekoracji