



Tarta z batatów

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tarta z batatami to coś, czego koniecznie trzeba spróbować. Doskonałe połączenie mascarpone ze słodkimi ziemniakami nadaje daniu niepowtarzalnego smaku.

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Krok 1

Bataty dokładnie myjemy. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia. Układamy na niej bataty i skrapiamy delikatnie oliwą. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 200 stopni, program pieczenia góra dół na 45 minut. Po upieczeniu wyjmujemy bataty do przestudzenia, a następnie zdejmujemy z nich skórkę.

Krok 2

Przygotowujemy ciasto: Do miski dodajemy mąkę, mleko Łaciate świeże 3,2% oraz masło extra Łaciate. Następnie wsypujemy cukier z wanilią i szczyptę soli. Wszystkie składniki mieszamy za pomocą miksera lub ręcznie. Wyrobione ciasto przykrywamy folią i odstawiamy do lodówki na 30 minut.

Krok 3

Piekarnik nagrzewamy na 180 stopni, funkcja pieczenia góra dół. Formę do tarty wykładamy papierem do pieczenia. Wyjmujemy ciasto w lodówki i wykładamy do formy. Ciasto wkładamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni. (Ciasto można przykryć folią i obciążyć). Po 10 minutach zmniejszamy temperaturę na 170 stopni zdejmujemy obciążenie.

Krok 4

Przygotowujemy nadzienie: W rondelku roztopiamy masło i pozostawiamy do ostudzenia. Obrane bataty blendujemy na gładką masę. Gałkę muskatołową ścieramy na tarce i dodajemy do masy z batatów. Następnie dodajemy ostudzone masło wraz z kardamonem i cynamonem. Na koniec dodajemy mascarpone i skórkę z cytryny. Wszystko dokładnie mieszamy.

Krok 5

Sos śliwkowy: Powidła śliwkowe podgrzewamy w rondelku.

Krok 6

Na suchej i rozgrzanej patelni prażymy płatki migdałów.

Krok 7

Na upieczony spód wykładamy sos śliwkowy następnie krem i dekorujemy ciasto. Ciasto przed podaniem schłodzić w lodówce minimum 2 godziny.

Składniki:

30 ml mleka Łaciate świeże 3,2%

150 g masła ekstra Łaciate

350 g mąki pszennej

szczypta soli

1 jajko

1 cukier z wanilią

4 łyżki powideł śliwkowych

150 g borówek

3 łyżki płatków migdałów

Nadzienie:

3 średnie bataty

250 g sera Mascarpone Mlekpol

¼ łyżeczki kardamonu

¼ łyżeczki gałki muskatołowej całej

½ łyżeczki mielonego cynamonu

½ łyżeczki skórki z cytryny

1 łyżeczka oliwy

Do dekoracji:

Orzechy