

# Tarta z owocami

Przepis dodany przez użytkownika ds



**Idealne ciasto na lato. To co znajdzie się na tarcie zależy od tego jakie owoce są aktualnie dostępne i jakie lubicie.**

**Puszysty krem z mascarpone i śmietanki podkreśla smak owoców.**

Czas przygotowania: 45 minut  
Ilość porcji: więcej niż 6  
Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- Mąka - 2 szkl.
- Cukier puder - 0,5 szkl.
- Jajka całe 2+ 1 żółtko - 3 szt.
- Proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka(i)
- Śmietana kwaśna - 1 łyżka(i)
- Masło (zimne) - 750 g

## Przydatne akcesoria:

Forma do tarty, mikser, miski

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Z podanych składników zagniatamy ciasto. Rozwałkować na grubość mniejszą niż 1 cm. Na wałku przenieść na formę i wyłożyć ( wgnieść ) dno i boki. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i piec ok. 20 min. Wyjąć z piekarnika kiedy ciasto nabierze złotego koloru.
- 2.** KREM:
  - \* Śmietanka kremówka 30% lub 36%- 250 ml
  - \* Serek mascarpone- 250g
  - \* Cukier puder- 1/2 szkl.

Mocno schłodzoną śmietankę ubijamy, pod koniec dodajemy cukier puder. Kiedy śmietana będzie sztywna czas na serek. Mieszamy ze śmietaną mikserem na najniższych obrotach do momentu połączenia.

**3.**



Krem wykładamy na ostudzone ciasto. Na wierzch dajemy owoce wg uznania :)  
Na zdjęciu: nektarynki i borówki

## Uwagi:

Jeśli macie obawy, że krem nie będzie na tyle sztywny opcjonalnie można dodać łyżeczkę śmietan-fixu lub rozpuszczoną w wodzie łyżeczkę żelatyny.