




przepisy.pl

# Tarta z malinami



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 28 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 250 gramów
- masło - 130 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 gramów
- sól - 1 szczypta
- cukier - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka

### krem

- serek mascarpone - 250 gramów
- mleko zagęszczone słodzone - 250 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- maliny - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Spód: Formę na tartę o średnicy minimum 24 cm (lub większą) posmarować grubo masłem.
2. Mąkę przesiać do miski, dodać pokrojone w kosteczkę zimne masło, margarynę, sól oraz cukier. Rozcierać palcami, aż powstaną drobne okruchy ciasta, dodać jajko i połączyć składniki w kulę.
3. Gładką kulę z ciasta rozpląszczyć na placek i włożyć do lodówki na około godzinę. Piekarnik nagrzać do 190 stopni. Ciasto rozwałkować na stolnicy, wykorzystując połowę całej ilości ciasta (jeśli mamy 24 cm formę na tartę) lub 2/3 ilości ciasta (jeśli mamy 26 cm formę). Ciasto ma mieć grubość około 1/2 cm. Możemy je rozwałkować podsypując mąką, ale najlepszą metodą jest wałkowanie na papierze do pieczenia (również oprószonym mąką)
4. Ciasto razem z papierem przenosimy do formy, odwracamy papierem do góry i wykładamy dno oraz boki tarty, odklejamy papier. Brakujące miejsca można wylepić palcami. Wstawić do lodówki na czas nagrzania piekarnika.
5. Ciasto okryć folią aluminiową i obłożyć kawałkami jabłka lub innym obciążeniem (aby ciasto nie podnosiło się podczas pieczenia).
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 15 minut, następnie usunąć folię wraz z obciążeniem i piec przez około 13 minut na lekko złoty kolor. Wyjąć z piekarnika. Piekarnik nastawić na 180 stopni.
7. Krem: W misce zmiksować ser mascarpone z jajkami i mlekiem skondensowanym.
8. Delikatnie wylać na spód (może pozostać część masy) i wstawić do piekarnika.
9. Piec przez około 15 minut, do czasu aż masa zastygnie.
10. Wyjąć z piekarnika i od razu ułożyć w miarę gęsto maliny, delikatnie dociskając je do kremu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)