





Tarta z truskawkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Składniki:

konfitura

- cukier - 0.5 kilogramów
- truskawki - 0.75 kilogramów
- sok z cytryny - 1 unit

ciasto

- mąka - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 2 łyżki
- żółtko - 1 sztuka
- zimna woda - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

krem

- serek mascarpone - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- likier - 20 mililitrów
- cukier puder - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Przebieramy truskawki. Kilkanaście z nich, wyjątkowej urody i w miarę równej wielkości odkładamy do dekoracji. Pozostałe po umyciu i odszypułkowaniu kroimy na 2, 3 części. Na patelnię wlewamy wodę (tak, by przykryła dno) i kilka łyżek cukru. Gdy woda z cukrem zagotuje się, wrzucamy truskawki i cukier. Smażymy na niewielkim ogniu, co jakiś czas delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Dodajemy sok z cytryny wg uznania.
2. Przygotowujemy ciasto: Na przesianą mąkę z cukrem pudrem i solą strugamy schłodzoną Kasią. Siekamy nożem, a pozostające grubsze kawałki Kasi rozcieramy między omączonymi palcami. Dodajemy jajko wymieszane z wodą i zagniatamy ciasto, starając się zrobić to jak najkrócej. Ciasto wkładamy do lodówki na 30 min.
3. Formę do tarty (może to być zwykła tortownica) smarujemy Kasią. Wylepiamy ciastem (krojonym w plasterki – bo tak jest najłatwiej). Nakłuwamy w kilku miejscach widelcem i pieczemy w dobrze rozgrzanym piekarniku ok. 20 min., ale generalnie do momentu kiedy stanie się ładnie złote na całej powierzchni. Po wyjęciu z piekarnika i lekkim przestygnięciu, ciasto wyjmujemy z formy.
4. Nasza szybka konfitura z truskawek powinna być już gotowa do zdjęcia z ognia. Odstawiamy ją do ostudzenia.
5. Przygotowujemy krem: Do serka mascarpone wrzucamy cukier puder i mieszamy całość dokładnie. Dodajemy sok z cytryny (ilość wg własnego smaku) i otartą skórkę cytrynową. Wkładamy do lodówki.
6. Gdy usmażone truskawki nie są już gorące, a zaledwie ciepłe, smarujemy nimi upieczony placek dość cienką warstwą. Czekamy, aż całość będzie miała temperaturę pokojową. Na warstwę konfitury kładziemy warstwę przygotowanego kremu, a na nim układamy wybrane wcześniej truskawki przekrojone na połówki. Można je osypać cukrem pudrem i udekorować dodatkowo drobnymi listkami mięty lub melisy.