

Tarta bez pieczenia z borówkami



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **198** Ocena: **5552**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- (forma o średnicy 28 cm)
- Spód do tarty:
- Herbatniki kakaowe 150 g
- Masło 100 g
- Czekolada deserowa z co najmniej 50% kakao 100 g
- Krem do tarty:
- Serek mascarpone 250 g
- Śmietana 30% 300 ml
- Cukier puder 6 - 7 łyżek
- Wanilia ziarenka z 1 laski
- Dodatkowo:
- Borówka amerykańska 250 g

Sposób przygotowania:

- 1 Borówki umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.
- 2 Czekoladę połamać na mniejsze kawałki i rozpuścić razem z masłem w misce na garnku z wrzącą wodą. Miska nie powinna dotykać lustra wody, a podczas rozpuszczania cały czas czekoladę mieszać. Powinna powstać płynna jednolita konsystencja. Można czekoladę i masło rozpuścić również w mikrofalówce, ustawiając ją odpowiednio do wagi na program rozmrażanie. Po wyjęciu z mikrofalówki masę mieszać tak długo, aż będzie jednolita.

Herbatniki bardzo drobno pokruszyć w blenderze i połączyć z płynną masą czekoladową i mieszać do czasu, aż powstanie struktura mokrego piasku.

Masą wyłożyć spód i boki foremki, najlepiej łyżeczką lub palcami dokładnie wyrównać i docisnąć, aby nie było pustych przestrzeni. Foremkę wstawić do lodówki do czasu przygotowania kremu.
- 3 Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem (uważać, aby nie przebić, bo się rozwarstwi), pod koniec miksując na wolnych obrotach, dodawać po łyżce serek mascarpone i wyjęte z laski wanilii ziarenka. Ilość cukru dopasować do swoich upodobań, u mnie jest umiarkowanie słodka.
- 4 Na zastygnięty spód z czekolady wyłożyć krem i położyć na nim osuszone owoce. Nie polecam wykładania na krem mokrych lub przekrojonych owoców, gdyż krem zrobi się wodnisty i nie będzie trzymał formy.
Tartę wstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny, aby zastygła.



Twoje notatki do przepisu:

