

Tarta kawowa



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **283** Ocena: **1803**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna Typ 500 250 g
- Masło 200 g
- Cukier puder 100 g
- Mąka krupczatka 50 g
- kakao 30 g
- żółtka 3 szt.
- serek mascarpone 500 g
- śmietana 30 % 250 g
- Cukier puder 150 g
- kawa rozpuszczalna 30 g
- śmietanfix 15 g
- płatki czekoladowe 100 g
- drażetki 200 g

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Kakao i mąkę pszenną przesiewamy. Dodajemy cukier puder i mąkę krupczatkę. Mieszamy. Dodajemy żółtka i masło. Zagniatamy ciasto. Chłodzimy co najmniej dwie godziny. Zimne ciasto wałkujemy na wielkość formy do tarty. Formę do tarty wcześniej smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą. Ciasto układamy w formie. Dno ciasta kujemy widelcem. Na wierzchu układamy folie aluminiowa i groch. Tak przygotowane ciasto pieczemy przez 15 minut w 180 stopniach. Następnie zdejmujemy folię i groch. Pieczemy kolejne 15 minut w 180 stopniach. Upieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika i studzimy.
Krem kawowy: Zimną śmietanę ubijamy na sztywno. Dodajemy cukier puder i śmietanfix. Miksujemy. Dodajemy serek mascarpone. Miksujemy. Dodajemy kawę rozpuszczalną. Miksujemy.
Krem kawowy wykładamy na zimnym cieście. Chłodzimy w lodówce przez dwie godziny. Ozdabiamy płatkami czekoladowymi i drażetkami.
- 2 Zapraszam na mojego bloga!

Twoje notatki do przepisu: