

# Tarta cu cirese si mascarpone

written by Andreea



Pentru cine nu s-a saturat inca de cirese si tot mai gaseste pe la piata minunatele astea fructe, iata inca o idee de desert buuun si tare rapid! Am facut tarta asta acum ceva timp, si daca mai gasesc cateva cirese, o repet caci a fost tare buna! Daca totusi nu mai gasiti cirese, nu disperati! Puteti inlocui ciresele cu orice alte fructe, iese la fel de buna.

Ne trebuiesc urmatoarele (tarta cu diametrul de 24 de cm) :

pentru blat:

2 oua

100 faina

100 g zahar alb

150 g alune de padure curatate de coaja

50 ml ulei

1/2 lingurita praf de copt

1 praf sare

pentru insiropat:

50 ml apa

2 linguri zahar

1 lingurita extract vanilie

50 ml cognac de buna calitate

pentru topping:

250 g cirese

250 g mascarpone

75 g zahar pudra

200 ml frisca lichida (32% grasime)

1/2 lingurita extract vanilie

incingem cuptorul la 180 grade C, punem alunele intr-o tava si le dam la cuptor pentru 5 minute pana capata un miros placut. Le lasam sa se raceasca complet. Daca aveti prin casa alune de padure deja prajite, atunci nu le mai puneti in cuptor. Ideea e sa fie albe, nu cu coaja ca sa obtinem un blat alb.



le punem intr-un robot de bucatarie si le macinam marunt. Intr-un castron amestecam faina, praful de copt, sarea si alunele de padure macinate si lasam deoparte



Intr-un castron batem foarte bine cele doua oua intregi impreuna cu zaharul pana ce ouale se albesc si isi dubleaza volumul. Turnam in fir subtire uleiul, amestecand incontinuu.



Lasam mixerul deoparte si cu ajutorul unui tel incorporam usor amestecul de faina si alune de padure



Ungem forma de tarta cu ulei si tapetam fundul ei cu hartie de copt



Dam tava la cuptor pentru 25 de minute si facem testul cu scobitoarea. Vom obtine un blat nu foarte inalt pe care il lasam 15 minute in tava sa se raceasca usor, dupa care il scoatem si il transferam pe un gratar de bucatarie unde se va raci complet.



Pregatim siropul: intr-un ibric fierbem apa cu zaharul pana se ingroasa usor, dupa care lasam sa se raceasca complet.

Adaugam extractul de vanilie si cognac-ul. Lasam ibricul deoparte

Spalam ciresele si le curatam de codite si samburi. Taiem fiecare cireasa pe din doua. Pastram cam 15 cirese intregi si frumoase pentru decor.



cu ajutorul unei furculite intepam blatul de tarta din loc in loc



insiropam blatul de tarta cu siropul format mai devreme, ajutandu-ne de o pensula de silicon



intr-un castron mixam frisca lichida pana obtinem o spuma densa. Intr-un alt castron mixam crema mascarpone impreuna cu zaharul pudra si extractul de vanilie, dupa care incorporam si frisca obtinuta. Cu ajutorul unei spatule amestecam usor ciresele taiate jumutati



punem crema obtinuta peste blatul de tarta insiropat



decoram cu ciresele intregi si dam la frigider pentru 2 ore



Putem servi! ☐



Alaturi de o ceasca de ceai



si alaturi de prieteni, evident! ☐



se pastreaza si a doua zi la fel de buna si aromata



asta daca mai rezista pana a doua zi! ☐



Enjoy! ☐



yours, Andreea ☐