

Tartă cu ananas și mentă

written by Andreea



Dupa Salata de vara cu crutoane de rosii , vin acum pe ultima suta de metri cu o tarta racoroasa de ananas cu menta. Dupa cum v-am spus si in postarea trecuta, m-am hotarat sa "Gatesc sanatos cu Sun Food". Sunt sigura ca va este deja cunoscuta aceasta fraza, iar daca inca nu v-ati lamurit, gasiti mai multe detalii pe , la sectiunea Regulament concurs: Sun Food te trimite la mare. Ideea acestei tarte mi-a venit atunci cand am vazut aceste conserve de ananas. Privind la ele, nu stiam pe care sa o folosesc, ananas intreg sau bucati. Va spun sincer, orice tip de ananas ati alege, este la fel de bun si delicios.



Intr-un final, m-am hotarat ca pentru aceasta tarta sa folosesc ananas bucati. Dupa cum se vede si in poza, bucatile de ananas sunt intregi, frumoase, proaspete, incat ai crede ca sunt tocmai taiate dintr-un ananas proaspat. Cand am gustat o bucatica, era proaspata si crocanta. Iar sucul de ananas este slab indulcit, nu dulce incat sa te lesine si sa nu-ti mai doresti ananas niciodata. Cutia contine ananas Tocmai de aceea va spun ca o astfel de conserva de ananas se potriveste perfect pentru tarta mea.



Si acum reteta:

pentru crusta de tarta cu diametrul de 26 cm:

100 g unt RECE

200 g faina

40 ml apa RECE cu gheata

2 linguri zahar fin
1 praf sare
pentru umplutura:
1 conserva ananas bucati (565 g) Sun Food
3 oua
100 g zahar
2 linguri faina
2 linguri amidon
2 lingurite unt
2 lingurite extract de menta
pentru decor:
200 ml frisca lichida
bucati ananas din conserva
1 lingurita zahar vanilat
frunze proaspete de menta



Intr-un robot de bucatarie punem faina, untul rece (taiat cubulete si tinut in prealabil la congelator pentru 20 de minute), zaharul si sarea. Pornim robotul si amestecam totul pana obtinem firmituri de aluat.



Aaugam treptat apa, pana ce aluatul incepe si formeaza niste "cocoloase"



Strangem usor de tot aluatul si ii dam forma unui cerc pe care il aplatizam cu mana. Invelim aluatul intr-o folie alimentara si il dam la frigider pentru o ora.



Intre timp pregatim umplutura pentru tarta:
Desfacem conserva de ananas, taiem cuburile bucatele mai mici, si punem totul intr-o sita. Lasam ananasul sa se scurga pentru 10 minute.



Pregatim o oala cu apa pe care o asezam pe foc. Intr-un castron metalic (care sa se potriveasca pe oala de pe foc) batem cele 3 oua, impreuna cu zaharul, sucul de ananas, faina si amidonul. Punem castronul pe oala cu apa care fierbe si fierbem compozitia, amestecand incontinuu, pana ce se ingroasa (operatiunea dureaza cam 10 minute).



Vom obtine o budinca subtire care se scurge usor de pe tel. (Culoarea pe care o vedeti este 100% naturala, frumoasa si galbena! Ca sa fiti siguri ca obtineti aceasta culoare, va sfatuiesc sa folositi si oua de tara.) Luam vasul de pe foc , adaugam untul si amestecam energic. Lasam compozitia sa se raceasca complet.



Dupa ce s-a racit complet, adaugam bucatile de ananas scurse si extractul de menta. Amestecam totul si dam la frigider.



Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Scoatem aluatul din frigider si din el intindem o foaie cu grosimea de 1/2 cm.

Aranjam aluatul in tarta, il intepam din loc in loc cu furculita, dupa care il acoperim cu hartie de copt. Peste hartia de copt punem 100 g boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt.



Dam tarta la cuptor pentru 15 minute, dupa care o scoatem din cuptor, indepartam hartia de copt si boabele de fasole si mai dam la cuptor pentru inca 10-12 minute pentru ca aluatul sa capete o culoare aurie placuta. Lasam crusta de tarta sa se raceasca complet.



Umplem crusta cu umplutura de ananas pregatita anterior, nivelam usor cu o spatula.



Mixam bine de tot frisca lichida impreuna cu zaharul vanilat, si cu ajutorul unui sac-a-poche, formam rozete pe deasupra tartei.



pe deasupra punem bucati de ananas si frunze proaspete de menta.



mai dam la frigider pentru 30 de minute, dupa care putem savura tarta noastra cea racoroasa.



0 feliuta racoroasa si delicioasa



Si tare proaspata ☐



Pofta buna!