

Tarta cu capsune

written by Andreea



Tarta cu capsune este desertul nostru preferat atunci cand vine vorba despre capsune. Crusta crocanta si frageda cu unt, crema fina de vanilie si capsune proaspete si parfumate. Ce ti-ai putea dori mai mult de la un desert?

Din categoria tartelor dulci mai gasiti pe blog tarta de turta dulce, sau tarta cu pere si scortisoara sau tarta cu prune si fistic.

Cat despre capsune, pe blog gasiti un tort delicios cu panna cotta si capsune, tarta cu ciocolata si capsune, sau tort de inghetata cu capsune.



Tarta cu capsune

Bineinteles ca puteti inlocui fructele la aceasta tarta, spre exemplu, ati putea folosi niste zmeura. Dar, dupa parerea mea, acest tip de tarta se potriveste cel mai bine cu capsunele.

- **Ingrediente:**
- *pentru crusta:*
- 220 g faina
- 50 g zahar
- 110 g unt rece 82% grasime
- 1 praf sare
- 4-5 linguri apa rece
- *pentru crema de vanilie:*
- 400 ml lapte
- 100 g zahar
- 3 galbenusuri ou
- 50 g amidon porumb

- 10 g gelatina granule
- 1 lingurita pasta de vanilie sau 2 lingurite zahar vanilat
- 250 ml frisca lichida 35% grasime
- pentru decor: 500 g capsune proaspete

Pentru inceput pregatiti aluatul: intr-un vas puneti faina cernuta impreuna cu zaharul si sarea si amestecati bine. Puneti untul rece taiat bucati si zdrobiti-l in faina pana obtineti bucatele mici de unt de marimea unui bob de mazare. Lucrati rapid astfel incat sa nu topiti untul. In acest moment trebuie sa aveti o compozitie sfaramicioasa. Adaugati treptat apa si framantati rapid, fara a insista prea mult, pana se leaga aluatul.



Tarta cu capsune

Alternativ, puteti face aluatul la robotul de bucatarie. Gasiti mai multe poze pas cu pas AICI. Strangeti aluatul intr-o mingiuta pe care o aplatizati si inveliti in folie alimentara. Dati aluatul la frigider pentru o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider, infainati usor blatul de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul in foaie subtire. Transferati aluatul intr-o forma de tarta cu diametrul de 25 cm. Presati aluatul in tarta si taiati marginile aluatului cu un cutit. Intepati din loc in loc aluatul cu ajutorul unei furculite. Peste hartia de copt puneti boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt. Dati tarta cu aluatul la frigider pentru 30 de minute.



Tarta cu capsune

Scoateti tarta de la frigider si coaceti in cuptor pentru 15 minute. Dupa acest timp, scoateti tarta din cuptor, indepartati hartia de copt si boabele de fasole si mai dati la cuptor pentru inca 15 minute pana ce aluatul este copt.

Lasati crusta de tarta sa se raceasca complet.

Pentru crema de vanilie: Hidratati gelatina in 3 linguri de apa si lasati deoparte. Intr-un ibric sau o craticioara turnati laptele, puneti pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Intr-un castron puneti galbenusurile, zaharul si amidonul de porumb si amestecati energic cu ajutorul unui tel pana ce toate se incorporeaza. Turnati in fir subtire laptele fierbinte peste amestecul de galbenusuri amestecand incontinuu.



Tarta cu capsune

Turnati compozitia inapoi in craticioara si lasati sa fiarba pentru 2 minute amestecand incontinuu pana ce incepe si se ingroasa ca o budinca. Luati craticioara de pe foc, adaugati pasta de vanilie sau zaharul vanilat, dupa care gelatina hidratata si amestecati bine pana este complet incorporata. Turnati compozitia intr-un castron, acoperiti compozitia cu folie alimentara, lasati la temperatura camerei pana se raceste complet.

Intr-un castron bateti frisca lichida pana obtineti o spuma consistenta. Incorporati frisca in crema de vanilie racita, amestecati foarte bine.

In crusta de tarta racita turnati crema de vanilie si nivelati bine. Dati tarta la frigider pentru 30 de minute pentru a se intari crema.



Tarta cu capsune

La final taiati capsunile in jumatati si asezati-le peste crema de vanilie astfel incat sa aveti o forma de floare.

Dati tarta la frigider pana in momentul servirii. Tarta rezista la frigider si 3 zile, insa capsunile nu mai sunt atat de proaspete. De aceea este indicat sa puneti capsunile peste tarta cat mai aproape de momentul servirii.

Este o tarta racoroasa si delicioasa!



Tarta cu capsune

Enjoy!