

# Tarta cu smochine

written by Andreea



Tarta cu smochine cu aluat fraged de tarta, umplutura cu gem proaspat de smochine, mousse de smochine, frisca si smochine proaspete. O tarta absolut minunata si colorata!

Nu va mai povestesc si despre culoarea superba a smochinelor! Atunci cand am pregatit aceasta tarta, nu mi-am inchipuit ca va iesi atat de colorata! Culoarea gemului de smochine m-a cucerit definitiv! Desigur, conteaza mult si ce smochine folositi! Unele smochine au miezul roz-rubiniu, iar altele au miezul mai galbui si mai deschis la culoare.



Pentru aluatul de tarta am ales sa folosesc pe langa faina, unt, ou si migdale macinate. De aceea crusta de tarta a iesit un pic mai inchisa la culoare, dar si pentru ca am copt eu crusta putin mai mult ☐.



Pe blog mai gasiti mai multe tarte dulci sau sarate. Va las mai jos o parte dintre sugestii: Tarta cu mere si crema de vanilie, tarta cu capsune si ciocolata, tarta cu pere si scortisoara, tarta cu naut si ciuperci, tarta cu praz si naut.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- **Ingrediente (pentru o tarta cu smochine cu diametrul de 22 cm):**
- 265 g faina
- 150 g unt rece taiat cuburi

- 100 g migdale coapte si macinate
- 100 g zahar pudra
- $\frac{1}{2}$  lingurita sare
- 2 oua batute
- **Pentru crema de smochine:**
- 500 g smochine proaspete
- 100 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie
- 1 baton scortisoara
- 5 g gelatina +2 linguri apa rece
- Pentru mousse de smochine:
- 300 ml frisca lichida rece
- Jumatate din cantitatea de crema de smochine de mai sus
- **Pentru topping:**
- 200 g frisca lichida rece 35% grasime
- 50 g mascarpone
- 70 g zahar pudra
- 1 lingurita pasta de vanilie
- Smochine proaspete
- Menta proaspata
- Migdale intregi coapte

*Pregatiti mai intai aluatul fraged:* incineti cuptorul la 170 grade Celsius. In bolul unui mixer planetar puneti faina peste care adaugati migdalele coapte si macinate, zaharul pudra, sarea si untul rece. Folositi paleta frunza si mixati totul pana obtineti un aluat de consistenta nisipului.

Porniti din nou mixerul si turnati in fir subtire, treptat ouale batute. Dupa ce ati incorporat ouale, aluatul incepe sa se adune si sa se formeze o masa compacta. Scoateti aluatul din bol, asezati-l pe o hartie de copt, acoperiti cu o alta hartie de copt. Cu ajutorul unui sucitor intindeti intre cele doua hartii de copt o foaie subtire de 2,5 mm. Dati foaia de aluat la frigider pentru 30 de minute.

Asezati foaia de aluat in forma de tarta si captusiti forma de

tarta cu aluat. Peste hartia de copt puneti boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt. Din restul de aluat formati bilute mici de marimea unei nuci.

Dati tarta cu aluatul la frigider pentru 30 de minute. Scoateti tarta de la frigider, asezati-o pe tava mare a cuptorului, iar langa ea asezati micile bile de aluat. Bilele de aluat vor deveni biscuitii pentru topping. Coaceti in cuptor pentru 15 minute. Scoateti pe un gratar de bucatarie biscuitii si lasati-i sa se raceasca complet. 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.



*Pregatiti crema de smochine:* Hidratati gelatina in 2 linguri de apa rece, lasati la hidratat 10 minute. Taiati smochinele cubulete, puneti-le intr-un vas impreuna cu zaharul si sucul de lamaie si batonul de scortisoara. Dati pe foc si fierbeti 15 minute pana ce smochinele sunt moi si patrunse. Vetii obtine o crema cu bucatele de smochine, (daca doriti sa fie mai fina, atunci o puteti pasa cu un blender vertical). Indepartati batonul de scortisoara, adaugati gelatina hidratata si amestecati bine pana ce este complet topita. Lasati crema deoparte acoperita pana ce ajunge la temperatura camerei. Impartiti crema de smochine in 2 parti egale. O parte o veti folosi pentru baza tartei, iar cealalta parte de crema o veti incorpora in frisca pentru a obtine mousse.



*Pregtiti mousse-ul de smochine:* Intr-un bol mixati frisca lichida pana ce obtineti o spuma usoara. Turnati cealalta jumătate de crema de smochine si amestecati usor pana ce se incorporeaza complet.



*Montati tarta cu smochine:* Puneti pe platoul de servit crusta

de tarta. La baza tartei turnati jumătate din cantitatea de crema de smochine. Nivelati bine si dati la frigider aproximativ 15-20 de minute pana ce crema incepe sa se intareasca. Pe deasupra mousse de smochine, nivelati totul bine cu o spatula. Dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte.



*Pregatiti frisca:* Intr-un vas bateti frisca lichida rece pana obtineti o spuma usoara, adaugati mascarpone, zaharul pudra si pasta de vanilie. Continuati sa mixati pana obtineti o compozitie spumoasa. Puneti compozitia intr-un pos de cofetarie in care ati pus un dui rotund si dati la frigider pana in momentul ornarii.



*Montati topping pentru tarta cu smochine:* Cu ajutorul posului formati mici "gramajoare" de frisca din loc in loc. (Daca nu aveti timp de ornat, puteti pune frisca direct peste mousse si sa o nivelati cu o spatula sau sa creati usoare "valuri" cu marginea spatulei). Pe deasupra puneti biscuitii copti anterior, sferturi de smochine, migdale coapte si frunze proaspete de menta.



Aceasta tarta cu smochine tare gustoasa, cu o culoare superba si un aspect fenomenal!



Enjoy!