

Tarta cu lamaie

written by Andreea



Tarta cu lamaie si umplutura acrisoara cu crema de lamaie, crema usoara si aerata de lamaie cu mascarpone. O tarta perfecta pentru zilele de vara!

Daca sunteti aici la mine pe blog de mai mult timp, stiti cu siguranta cat de mult imi plac florile! In multe dintre deserturile mele de aici, veti gasi undeva in fundal o floare sau chiar un buchet de flori! Iubesc florile foarte mult si de aceea tin sa le serbez si pe ele in deserturile mele.

De multe ori, la sedintele mele foto, asortez deserturile cu flori, in sensul ca aleg flori in culori asemanatoare cu desertul sau cu decorul. De data aceasta, inasa, am creat un desert dupa culoarea florilor. Recent am fost la un curs de aranjamente florale si am venit acasa cu o multime de flori, asa ca era pacat sa nu le inserez si pe ele in sedintele mele foto!



Cum multe dintre flori erau galbene, am hotarat ca pentru ele sa creez un desert special. Nu puteam alege altceva decat lamaia! A iesit aceasta tarta draguta si tare buna la gust!

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



Tarta cu lamaie

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

- *Ingrediente (pentru o tarta cu diametrul de 22 cm):*
- 265 g faina
- 150 g unt rece taiat cuburi
- 60 g faina de migdale (sau migdale fin macinate)
- 100 g zahar pudra
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 2 oua batute
- *Pentru crema de lamaie (lemon curd)*
- 250 ml suc proaspat de lamaie
- Coaja de la 2 lamai bio netratate
- 150 g zahar
- 5 galbenusuri de ou
- 2 lingurite zahar vanilat
- 100 g unt rece taiat bucati
- 7 g gelatina granule
- *Pentru crema de lamaie si mascarpone:*
- 100 g din crema de lamaie de mai sus
- 100 g mascarpone
- 100 ml frisca batuta
- *Décor:*
- Frunze proaspete de menta
- Coaja de lamaie bio netratata

Pregatiti mai intai aluatul fraged: incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. In bolul unui mixer planetar puneti faina peste care adaugati faina de migdale, 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 incorporate 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. Dati tarta cu aluatul la frigider pentru 30 de minute. 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.



Tarta cu lamaie

Pentru crema de lamaie (lemon curd): intr-o craticioara puneti sucul de lamaie si lasati deoparte. Intr-un bol puneti zaharul si coaja rasa de lamaie si frecati intre degete amestecul timp de 1-2 minute pentru ca lamaia sa isi elibereze uleiurile esentiale si sa dea un gust si mai bun. Puneti acest amestec de zahar peste sucul de lamaie impreuna cu galbenusurile de ou si amestecati pana obtineti o compozitie omogena.

Dati craticioara pe foc si fierbeti 5-7 minute pana cand compozitia incepe sa se ingroase usor. Luati craticioara de pe foc si adaugati treptat untul amestecand energic. Adaugati zaharul vanilat, amestecati din nou si lasati craticioara deoparte.

Hidratati gelatina in 3 linguri de apa pentru 10 minute. Adaugati gelatina hidratata in crema de lamaie si amestecati foarte bine. Turnati crema de lamaie in crusta de tarta racita.



Tarta cu lamaie

Montati tarta: Puneti pe platoul de servit crusta de tarta. La baza tartei turnati aproape toata cantitatea de crema de

lamaie (lemon curd), mai puțin 100 g pe care le pastrati deoparte la frigider intr-un castron acoperit. Nivelati bine crema si dati tarta la rece pentru 2-3 ore sau peste noapte.



Tarta cu lamaie

Pentru crema de lamaie si mascarpone: Intr-un castron amestecati mascarpone impreuna cele 100 g de crema de lamaie (lemon curd) pana obtineti o compositie omogena. La final incorporati frisca batuta.

Puneti crema de lamaie cu mascarpone intr-un pos cu dui rotund. Peste crema de lamaie (lemon curd) din tarta puneti din loc in loc "bezele" din crema. Daca nu doriti sa fie atat de pretentioasa, puteti pune toata crema pe suprafata tartei si sa o intindeti usor cu un cutit sau cu o spatula.

Pe deasupra presarati menta proaspata si coaja rasa de lamaie. Dati tarta la frigider pentru inca 1 ora sau puteti servi imediat.



Tarta cu lamaie

Este absolut senzationala!

Enjoy!

Tarta cu capsune si zmeura

written by Andreea



Tarta cu capsune si zmeura cu aluat fraged de tarta, umplutura

cu jeleu de capsune, mousse de capsune, zmeura proaspata. O tarta delicata si tare gustoasa, numai buna de impartit cu cei dragi!

Chiar daca nu este sezonul fructelor rosii, puteti folosi cu incredere fructe congelate. Si jeleul si mousse-ul se comporta foarte bine cu fructe congelate.

Referitor la aluatul de tarta: In mod normal fac tartele cu unt, faina, ou si apa rece. De data aceasta am optat sa folosesc si putina faina de migdale pentru un gust mai bun si o textura mai frageda. Insa, cu aceasta ocazie am testat si faina alba superioara 000 de la Baneasa. A rezultat un aluat superb numai bun de lucrat cu el!



Tarta cu capsune si zmeura

Pe blog mai gasiti mai multe tarte dulci sau sarate. Va las mai jos o parte dintre sugestii: Tarta cu capsune, 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 diametrul de 22 cm):
- 265 g faina superioara 000 Baneasa
- 150 g unt rece taiat cuburi
- 60 g faina de migdale (sau migdale fin macinate)
- 100 g zahar pudra
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 2 oua batute
- Pentru jeleul de capsune:
- 400 g capsune congelate (sau proaspete)
- 100 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie

- 10 g gelatina pudra
- Pentru mouuse de capsune:
 - 300 ml frisca lichida rece
 - 200 g zmeura proaspata
 - *Jumatate din cantitatea de jeleu de capsune de mai sus*

Pregatiti mai intai aluatul fraged: incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. In bolul unui mixer planetar puneti faina peste care adaugati faina de migdale, 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 incorporate 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. Dati tarta cu aluatul la frigider pentru 30 de minute.



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 jeleul de capsune: Hidratati gelatina in 3 linguri de

apa rece, lasati la hidratat 10 minute.



Puneti capsunile intr-un vas impreuna cu zaharul si sucul de lamaie.



Dati pe foc si fierbeti 15 minute pana ce capsunile sunt moi si patrunse. Cu ajutorul unui blender vertical pasati capsunile obtinand un piure fin.



Imediat adaugati gelatina hidratata si amestecati bine pana ce este complet topita. Lasati deoparte acoperita pana ce ajunge la temperatura camerei. Impartiti acest jeleu in 2 parti egale. O parte o veti folosi pentru baza tartei, iar cealalta parte de jeleu o veti incorpora in frisca pentru a obtine mousse.



Pentru mousse-ul de capsune: Intr-un bol mixati frisca lichida pana ce obtineti o spuma usoara.



Turnati cealalta jumatate de jeleu si amestecati usor pana ce se incorporeaza complet.



Montati tarta: Puneti pe platoul de servit crusta de tarta. La baza tartei turnati jumatate din cantitatea de jeleu de capsune. Nivelati bine si dati la frigider aproximativ 15-20 de minute pana ce jeleul incepe sa se intareasca.



Pe deasupra turnati jumatate din cantitatea de mousse de capsune, nivelati bine. Presarati pe deasupra zmeura proaspata, apoi turnati si restul de mousse de capsune. Nivelati totul bine cu o spatula. Dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte.



Pe deasupra tartei puteti face un décor cu zmeura proaspata, capsune, menta proaspata si ce mai doriti voi.



Este o tarta tare gustoasa, roz si tare delicata!



Tarta cu capsune si zmeura
Puteti pregati aceasta tarta si sa o faceti cadou cuiva drag.
Va asigur ca ii va face mare placere!



Pentru a taia felii frumoase, este bine sa stergeti cutitul folosit dupa fiecare taiere.



Tarta cu capsune si zmeura
Enjoy!



Tarta cu capsune si zmeura

Tarta cu afine fara blat

written by Andreea



Tarta cu afine fara blat, desert delicios de vara foarte usor de preparat si foarte usor de pregatit. Compozitie usoara cu malai, lamaie si afine.



Tarta cu afine fara blat

Deși acest desert arată ca și cum ați fi muncit mult la el, va spun sincer că nu este așa. Pregătirea acestui desert va ia maxim 10 minute! Doar coptul și răcitul durează ceva mai mult. Rezultatul este însă unul spectaculos!



Tarta cu afine fara blat

Acum, scriind această postare, mi-a venit ideea să pregătesc acest desert și cu alte fructe, spre exemplu caise sau zmeură. Deocamdată rămân la afine căci îmi plac tare mult. Blatul acesta galben pe care îl vedeți în poze nu este dat doar de ouăle de țară, ci și de malaiul din compoziție. Malaiul face ca textura tartei să se păstreze moale și deloc uscat.



Tarta cu afine fara blat

Am numit acest desert-tarta- pentru că am folosit o formă de tarta, dar cu siguranță puteți folosi și o tavă de prăjituri.

Din categoria afine, pe blog mai găsiți și alte deserturi cu afine precum prăjitura cu lamaie și afine, tort cu violete și afine, pancakes cu lamaie și afine (fără gluten), orez cu lapte și afine, scones cu afine, briose cu afine sau tort Entremet cu afine și zmeură.



Tarta cu afine fara blat

Nu uitați că mă puteți găsi pe Instagram pentru alte rețete și Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 4 oua
- 150 g iaurt grecesc
- 120 g mascarpone
- 150 g zahar
- 50 g malai (pentru mamaliga)
- 100g faina
- Sucul și coaja rasă de la 1 lamaie
- 2 lingurițe zahar vanilat

- 1 praf sare
- 300 g afine proaspete

Inainte de a va apuca sa pregatiti aceasta tarta, asigurati-va ca aveti toate ingredientele la temperatura camerei. Dupa cum spuneam, modul de preparare este unul foarte simplu: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius.

Intr-un castron incapator adaugati toate ingredientele (mai putin afinele). Le puneti in ce ordine doriti, eu le-am pus in ordinea scrisa la ingrediente. Cu ajutorul unui tel amestecati totul bine pana obtineti o compozitie omogena.



Alternativ puteti face acest lucru si cu ajutorul unui mixer de mana sau puteti pune ingredientele in vasul unui robot. Mixati ingredientele 2-3 minute pana ce sunt toate incorporate. Trebuie sa obtineti o compozitie groasa, dar lichida.

Ungeti o forma de tarta cu unt moale la temperatura camerei. Turnati compozitia in tava. Presarati uniform afinele pe deasupra.



Puneti tarta pe o tava de copt si dati la cuptorul incins pentru 35-40 de minute pana ce tarta usor rumena pe deasupra. Scoateti tarta din cuptor si lasati sa se raceasca. Serviti la temperatura camerei sau dati la frigider pana in momentul servirii.

Vara pastrati tarta la frigider. Rezista foarte bine si 3 zile.

Enjoy!

Tarta cu mere si crema de vanilie

written by Andreea



Tarta cu mere si crema de vanilie, blat crocant de tarta, piure de mere parfumat, crema fina si delicioasa de vanilie, iar pe deasupra trandafirasi din mere.

Tarta aceasta este, daca vreti, o dovada de dragoste pentru cei care degusta asa ceva. Este o tarta mai migaloasa, in sensul ca trandafirasi de pe deasupra trebuiesc facuti manual. In primul rand, feliile de mere se taie foarte foarte subtire cu ajutorul unui cutit, sau cu ajutorul unei razatoare speciale tip mandolina. Apoi feliile de mere sunt fierte putin intr-o solutie de apa, zahar si putin unt. Din nou, aici mare grija cat fierbem merele, intrucat acestea se pot dezintegra daca le prelucram termic prea mult.

Un rol important in aceasta tarta il joaca merele. Atunci cand pregatiti o astfel de tarta, mai ales daca doriti sa obtineti trandafirasi fermi care sa se poata modela si sa reziste, trebuie sa alegeti un soi de mar mai ferm. Aici ma refer la merele soi Idared sau Florina. Nu sunt potrivite aici merele din soiul Bot de iepure sau Golden.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Cu toate acestea, daca nu aveti rabdare si nici timp ca sa formati toti acei trandafirasi, puteti taia merele in felii subtiri pe care sa le asezati la final peste tarta in forma concentrica, sau pur si simplu le puteti aseza pe deasupra dupa bunul plac. Gustul este acelasi.

Niciodata nu mi-am putut inchipui ca o combinatie intre mere si crema de vanilie poate fi ataaat de buna! Blatul acela crocant de tarta impreuna cu merele cremoase si crema de vanilie parfumata transforma totul intr-un desert de vis!

Daca va plac mult deserturile cu mere, pe blog mai gasiti o superba prajitura cu mere si scortisoara, strudel cu mere (de post) sau cheesecake cu mere si caramel.

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

- **Ingrediente (pentru o tarta cu diametrul de 26 cm)**

- *Pentru crusta:*

- 220 g faina
- 50 g zahar
- 110 g unt rece 82% grasime
- 1 praf sare
- 4-5 linguri apa rece

- *Pentru piureul de mere:*

- 5 mere din soiul *Idared* sau *Florina*

- Sucul de la 1 lamaie

- 100 g zahar

- 2 batoane scortisoara

- 1 lingurita zahar vanilat

- *Pentru crema de vanilie:*

- 500 ml lapte

- 3 galbenusuri

- 120 g zahar alb

- 50 g amidon

- 1 lingurita extract vanilie

- 70 g unt

- *Pentru trandafirasii de mere:*

- 1 kg mere *Florina*

- 100 g zahar

- 300 ml apa

- 20 g unt

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.

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 mere si crema de vanilie

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: Intr-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.

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 untul si amestecati bine pana este complet incorporat. Turnati compozitia intr-un castron, acoperiti compozitia cu folie alimentara, lasati la temperatura camerei pana se raceste complet.

Pentru crema de mere: curatati merele de coaja si de samburi, tocati-le cuburi mari. Asezati merele intr-o cratita impreuna cu zaharul, sucul de lamaie si batoanele de scortisoara. Amestecati totul bine si dati cratita pe foc mediu. Caliti merele pana ce acestea sunt moi, iar lichidul lasat de mere s-a evaporat. Veti obtine o compozitie ca de gem. Unele bucati de mar se vor face piure, inasa altele vor ramane aproape intregi, ceea ce ne si dorim. Indepartati batoanele de scortisoara si aruncati-le. Adaugati zaharul vanilat si amestecati bine. Lasati compozitia deoparte sa se raceasca complet.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Pentru montat: Asezati crusta de tarta pe o farfurie sau pe platoul de servit. La baza tartei asezati piureul de mere, nivelati bine cu o spatula. Peste stratul de mere asezati crema de vanilie si nivelati din nou. Dati tarta la frigider pana pregatiti trandafirasii de mere.

Pentru trandafirasii de mere: spalati bine merele si pastrati-le cu coaja cu tot. Taiati merele pe jumatate, scobiti cotorul. Taiati felii cat puteti de subtiri. Aici va puteti ajuta de o razatoare speciala sau o mandolina de feliat. In caz ca nu aveti asa ceva, taiati merele felii subtiri cu ajutorul unui cutit ascutit. Intr-o oala incapatoare turnati apa impreuna cu zaharul si sucul de lamaie si puneti pe foc. Adaugati feliile subtiri de mere si lasati sa fiarba 3-4 minute pana ce feliile de mere sunt usor patrunse inasa nu

foarte moi ca sa se rupa. Adaugati untul si amestecati. Luati cratita de pe foc si lasati sa se raceasca putin.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Alegeti cate 4-5 felii de mere din care formati trandafirasii. Luati o prima felie de mar si rulati-o intr-un sul mic incepand dintr-un colt al feliei pana ati format un mic sul. In continuare atasati urmatoarea felie si rulati felia in continuare in jurul primului sul. Continuati cu urmatoarea felie de mar in continuare infasurand sulul pana incepeti sa formati trandafirasul. Asezati primul trandafiras pe tarta apasand usor de el ca sa intre putin in crema de vanilie si continuati cu restul de trandafirasi. Asezati trandafirasi lipiti unul de celalalt astfel incat sa se sustina si sa nu se desfacă. Continuati cu restul de trandafirasi pana ati umplut tarta. Alternativ, puteti pune doar 2-3 trandafirasi si sa creati un model de tarta, caz in care veti avea nevoie de mai putine mere Florina.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Dati tarta la frigider pentru 2-3 ore sau peste noapte. Rezista bine si a doua zi sau chiar a treia zi.

In momentul servirii puteti pudra tarta cu putin zahar pudra pentru un aspect mai dragut.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Enjoy!

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!

Tarta de turta dulce

written by Andreea



Tarta de turta dulce este cea mai speciala tarta pe care am facut-o pana acum. Nu ca celelalte tarte de pe blog nu ar fi si ele minunate si deosebite, dar aceasta sa va spun? Chiar deosebita! Rareori ma laud, insa de data acesata am simtit sa o fac pentru ca toti cei care au gustat din tarta au spus ca da, este una speciala.

Dupa cum bine puteti vedea, este o tarta dedicata Craciunului. Insa daca pe la vara asa va loveste pofta de turta dulce, nu cred ca e vreun pacat daca faceti tarta asta :)). Pe blog gasiti AICI o serie de tarte dulci si sarate. Stiu ca am mai multe retete de tarte dulci decat sarate, insa chiar trebuia sa o postez si pe aceasta pentru ca mi-a placut tare mult! Printre tartele postate pe blog am regasit si tarta spirala cu legume si tarta cu pere si branza albastra.



Tarta de turta dulce

Revenind la tarta de turta dulce, despre ea va spun ca are un blat obisnuit de tarta, doar ca are muulte condimente, ceea

ce ii da un gust minunat, o umplutura usoara de frisca si mascarpone, iar la mijloc, un strat de gem de zmeura. Puteti opta si pentru un gem de zmeura facut in casa sau cumparat pe care sa il strecurati de samburi. Eu mi-am dorit un jeleu de zmeura usor si fara samburi.

Pe deasupra tartei am pus figurine de turta dulce (din aluatul ramas), coacaze rosii, feliute de merisoare, puteti pune cam ce doriti pe deasupra, sau o puteti lasa asa cum este. Eu am intrat in spiritul Craciunului si atunci am ales sa o ornez putin mai mult.

- Ingrediente:
- pentru crusta:
- 220 g faina
- 2 lingurite amestec condimente pentru turta dulce (in proportii variabile: scortisoara, anason macinat, ghimbir pudra, cardamon macinat, cuisoare, coaja portocala, extract de vanilie)
- 50 g zahar
- 110 g unt rece 82% grasime
- 1 praf sare
- 1 galbenus ou
- 3-4 linguri apa rece
- pentru umplutura:
- 250 g mascarpone
- 250 ml frisca batuta
- 30 g zahar pudra
- 1 lingurita extract de vanilie
- pentru jeleul de zmeura:
- 300g zmeura congelata
- 70 g zahar
- 2 lingurite zeama lamaie
- 5 g gelatina granule+2 linguri apa rece
- pentru decor:
- fulgi migdale, coacaze rosii, merisoare, fistic, kumquat, zahar pudra, etc

Pentru inceput pregatiti aluatul: intr-un vas puneti faina cernuta impreuna cu zaharul, sarea si mixul de condimente 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 compositie sfaramicioasa. Adaugati galbenusul de ou si apa si framantati rapid, fara a insista prea mult, pana se leaga aluatul. 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.



Tarta de turta dulce

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.

Intre timp, strangeti resturile de aluat ramase si intindeti o foaie de aluat cu grosimea de 0,5 cm. Din acest aluat decupati forme de ursuleti, stelute, floricele sau ce mai doriti. Coaceti-le la cuptorul incins la 180 grade Celsius pentru 10-12 minute. Lasati-le sa se raceasca complet. Le veti folosi la ornat tarta.



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 jeleul de zmeura: Intr-un ibric puneti zmeura congelata impreuna cu zaharul si zeama de lamaie. Dati ibricul pe foc si lasati sa fiarba 10-12 minute pana ce zmeura incepe sa se inmoaie. Hidratati gelatina granule cu apa si lasati deoparte. Strecurati zmeura intr-o strecuratoare ajutandu-va de o lingura sa o pasati foarte bine si sa obtineti un piure fin. Aruncati samburii de zmeura. Cat inca este piureul de zmeura cald adaugati gelatina hidratata si amestecati bine. Lasati jeleul sa se raceasca complet la temperatura camerei.



Tarta de turta dulce

Pentru umplutura: intr-un castron amestecati mascarpone si zaharul pudra pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati extractul de vanilie si frisca batuta si amestecati usor.

Pentru montaj: puneti crusta de tarta pe un platou de servit. In crusta de tarta puneti jumătate din amestecul de mascarpone si frisca, nivelati cu ajutorul unei spatule. Turnati jeleul de zmeura si intindeti-l pe toata suprafata tartei. Peste jeleul de zmeura puneti restul de amestec de mascarpone si frisca si intindeti bine, nivelati cu o spatula.



Tarta de turta dulce

Ornati tarta dupa cum doriti.



Tarta de turta dulce

Enjoy!