

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 jumătate 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