




## Tarta z kremem mascarpone i truskawkami

 w.pisarek

Polecane na: [ciasta](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka - 250 g

masło - 125 g

jajko - 1 szt.

cukier puder - 1 łyżeczka

sól drobnoziarnista - 1/2 łyżka

woda - 40 ml

truskawki - 300 g

serek mascarpone - 250 g

śmietanka 30 % - 100 g

cukier puder - 3 łyżka

cukier wanilinowy - 1 łyżeczka

gorzka czekolada - 2 szt.

### Sposób przygotowania:

#### **KROK 1:** CIASTO:

Usypać górkę z mąki, zrobić w nim wgłębienie.

**KROK 2:** Włożyć w nie masło, wsypać sól, cukier i wbić jajko.

**KROK 3:** Palcami połączyć składniki na gładką masę.

**KROK 4:** Powoli zgarniać mąkę, ugniatając ostrożnie, aż ciast będzie miało ziarnistą konsystencję.

**KROK 5:** Wlać wodę, delikatnie połączyć palcami z resztą ciasta.

**KROK 6:** Wewnętrzną stroną dłoni wyrabiać ciasto, odpychając je od siebie 4-5 razy, aż będzie gładkie.

**KROK 7:** Utworzyć z niego kulę, owinąć w folię i włożyć do lodówki.

**KROK 8:** Następnie ciasto należy rozwałkować na grubość 3 mm i wyłożyć nimi formę do tart

o średnicy 20-23 cm, po czym wstawić do lodówki na co najmniej 20 minut.

**KROK 9:** Nakłuć widelcem, wyłożyć papierem do pieczenia i wsypać fasolę w celu obciążenia ciasta.

**KROK 10:** Piec bez nadzienia w piekarniku nagrzanym do 190 oC przez 20 min. Usunąć papier do pieczenia wraz z fasolą i dopiekać jeszcze 15 min, aż się zarumieni.

**KROK 11:** MASA KREMOWA:

Mascarpone razem ze śmietanką, cukrem pudrem i cukrem wanilinowym umieścić w misie miksera i ubijać przez ok. 2 - 3 minuty aż krem zwiększy swoją objętość i będzie bardziej puszysty.

**KROK 12:** Gdy ciasto będzie upieczone wykładamy je śmietankową masą.

**KROK 13:** W rondelku rozpuszczamy czekoladę z odrobiną masła i gdy osiągnie płynną konsystencję wylewamy ją na wierzch.

**KROK 14:** Na samym końcu wykładamy ciasto pokrojonymi truskawkami.