

Porzeczkowa Tarta

Frużelina® Czarna porzeczka w żelu

SKŁADNIKI:

Krem porzeczkowy:

125 ml śmietany 30%

125 ml mleka 3,2%

4 żółtka

35 g cukru kryształu

30 g Skoncentrowanej pasty owocowej czarna porzeczka PROSPONA

4 g żelatyny

12 ml wody

10 g masła

Bitą śmietana

250 ml śmietany 30%

15 g cukru kryształu

5 g żelatyny

15 ml gorącej wody

Bezy:

białka z dwóch dużych jajek

140 g cukru kryształu

Dekoracja:

Frużelina® Czarna porzeczka w żelu PROSPONA.



PRZYGOTOWANIE:

Przygotować ciasto kruche z podstawowego przepisu. Schłodzić min 2 godziny.

Formę na tartę o średnicy 24 cm wyłożyć ciastem kruchym, na ciasto położyć papier do pieczenia i obciążyć np. kulkami ceramicznymi. Piec w temp. 190°C przez ok. 15 minut. Pozostawić do wystygnięcia.

Śmietankę zagotować z mlekiem. W osobnym pojemniku utrzeć żółtka z cukrem. Żelatynę namoczyć w wodzie. Utarłe żółtka z cukrem wlać do gorącej śmietanki z mlekiem i podgrzewać do zgęstnienia (nie gotować). Dodać masło, pastę z czarnej porzeczki oraz namoczoną żelatynę. Pozostawić do ostudzenia lecz wylewać krem jeszcze nie zastygnięty na ciasto. Śmietankę ubić dodając na początku cukier, żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie.

Kiedy żelatyna ostygnie wlać do ubitej śmietany i dobrze wymieszać.

Białka ubijać na sztywną lśniącą masę, dodając małymi porcjami cukier. Masę przełożyć do worka cukierniczego z dekoracyjną tyłką i szprycować z zachowaniem odległości małe bezy.

Na wystudzone ciasto kruche wylać krem porzeczkowy. Pozostawić do stężenia w chłodni. Ubitą śmietaną wyłożyć jako następną warstwę. Następnie układać ostudzone bezy i dekorować Fruzeliną® cukierniczą czarna porzeczka.

