

NADZIENIE Z CZARNEJ JAGODY PREMIUM

TARTA Z JAGODAMI

RECEPTURA NA RANT O ŚREDNICY 26 CM



Ciasto:

- 300g mąka pszenna
- 200g masło
- 100g cukier puder
- 1 szt. żółtko

Masa:

- 300g twaróg mielony
- 200g **Krem budyniowy Aksamićna Pokusa o smaku śmietankowym Vortumnus**
- 100g śmietana 33%
- 8g żelatyna
- 30g woda do żelatyny

Nadzienie:

- 400g **Nadzienie z czarnej jagody Premium 35% owoców Vortumnus**
- 8g żelatyna
- 30g woda do żelatyny

WYKONANIE

Z podanych składników wyrobić ciasto i odstawić na godzinę do lodówki. Następnie 2 formy na tarty o średnicy 20 cm wyłożyć ciastem na grubość 3-4 mm. Piec w temp. 180-190 stopni przez ok. 15-20 min. Przygotować masę – wszystkie składniki ubić na wysokich obrotach przez ok. 4 minuty. Pod koniec dodać żelatynę. Gotową masę wyłożyć na wystudzone spody tart. Żelatynę namoczyć z zimnej wody. Odstawić na 2-3 minuty, a następnie rozpuścić w kąpieli wodnej. Połączyć z **Nadzieniem z czarnej jagody Premium Vortumnus** i wyłożyć na wierzch masy serowej. Odstawić do lodówki.