

## Tarta z owocami

### Składniki:

- ✓ mąka pszenna 300g
- ✓ masła 150g
- ✓ żółtka 2 szt
- ✓ cukier puder 80g
- ✓ śmietana 50 ml
- ✓ proszek do pieczenia 1 łyżeczka

### Krem:

- ✓ serek mascarpone 250g
- ✓ śmietanki 30% 250 g
- ✓ cukier puder 3 łyżki
- ✓ żelatyna 10g
- ✓ czekolada biała 1 tabliczka
- ✓ owoce 500g



### Wykonanie:

#### Ciasto kruche

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia.

Jaja wymyć. Oddzielić żółtka od białek. Utrzeć żółtka z cukrem.

Mąkę posiekać z masłem, dodać żółtka z cukrem, śmietanę i zarobić ciasto - w pierwszej chwili łączyć składniki nożem, a następnie krótko rękoma.

Ciasto schłodzić.

Tortownicę o średnicy 26 cm posmarować tłuszczem i posypać bułką tartą.

Wyłożyć ciastem spód tortownicy i wstawić do nagrzanego do temperatury 180 C i piec około 30-40 minut.

#### Krem

Czekoladę roztopić nad gorącą kąpielą wodną, wystudzić i zmiksować z serkiem mascarpone.

Śmietankę ubić na sztywno, dodać cukier puder i delikatnie połączyć z masą serowo-czekoladową.

Masę przełożyć na wystudzoną tartę, na wierzch ułożyć owoce.