



Tekst i zdjęcie: **mrmrssandman** - Kuchcik (90)

Tarta z gruszkam

tarta na pożegnanie lata

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka pszenna, 250 g
- masło, 150 g
- cukier, 70 g
- kardamon, 1 szczypta
- ciepła woda , 2 łyżk.
- gruszka, 4 szt.
- śmietana 36%, 70 ml
- mascarpone, 250 g
- olejek waniliowy, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Jest wiele metod wytwarzania kruchego ciasta. Jedna mówi o tym, by z całości uformować kopczyk, który powinniśmy krajać nożem, aż uzyskamy charakterystyczne okruchy. Inny, prostszy sposób wymaga od nas wrzucenia wszystkich składników do malaksera. My najczęściej wyrabiamy kruche ciasto w palcach, łączymy wszystkie składniki, które najpierw formują się w okruszki, a dopiero potem w elastyczne i dość twarde ciasto. W razie potrzeby podlewamy odrobiną wody lub podsypujemy trochę mąki. Następnie z ciasta ugniatamy kulę, owijamy ją folią spożywczą i wkładamy na minimum pół godziny do lodówki. Po tym czasie rozwałkujemy ciasto, formując koło o średnicy nieco większej niż średnica naszej formy. Nakładamy ciasto na wysmarowaną masłem i obsypaną kaszą manną tartownicę, dopasowujemy do jej kształtu, ugniatamy w niezbędnych miejscach, nakłuwamy powierzchnię widelcem i nieco zaokrąglamy brzeg ciasta. Zamiast wyrzucać skrawki ciasta, zamroźmy je – będziemy mogli zrobić z niego np. tartaletki. Ciasto pieczemy w temperaturze ok. 190 st. C (termoobieg) przez ok. 15 minut – do zarumienienia. Pozwólmy mu wystygnąć i zajmijmy się nadzieniem! Śmietankę kremówkę podgrzewamy na wolnym ogniu z cukrem i wanilią. Radzimy uważać na ilość cukru i dostosować go do swoich preferencji i upodobań – 70 g to umowna wartość, powstała po serii degustacji i zmieniania gramatury w porównaniu do oryginalnego przepisu. Dodajemy serek mascarpone i mieszamy, czekając aż całość zmieni się w jednolitą masę. Chwilę przygotowujemy. Nie martwmy się, jeśli nadzienie będzie wydawało nam się zbyt rzadkie – po upieczeniu i wystygnięciu odpowiednio stężeje. Odstawiamy masę do wystygnięcia, a w tym czasie przygotowujemy gruszki. Jeśli nasze owoce są jeszcze niedojrzałe i nieco twarde, możemy je przez kilka minut podgotować. Następnie rozcinamy je na połówki, wykrawamy środki i kroimy na cieniutkie plasterki. Układamy je na wylanej na ciasto masie. Całość pieczemy ok. 20 minut lub dłużej w temperaturze ok. 190 st. Jeśli

