

Tartă cu cremă și fructe



Mediu

Ingrediente:

Pentru blatul de tartă:

50 g zahăr
100 g unt sau margarină
150 g făină
1 plic [Zahăr Bourbon](#) de la Dr. Oetker
1 ou

Pentru cremă:

1 plic [Original Pudding cu gust de vanilie](#)
de la Dr. Oetker 500 ml lapte
25 g margarină
250 g brânză Mascarpone (sau brânză dulce)
60 g zahăr tos
1 gălbenuș de ou

Pentru ornat:

1 conservă compot de mandarine (312 g)
1 plic [Tort-Gelee transparent](#) de la Dr. Oetker
2 linguri zahăr tos
250 ml apă (sau suc din compot)

Mod de preparare:

Tarta:

Se amestecă ingredientele pentru blatul de tartă cu ajutorul mixerului, apoi se frământă bine compoziția până la omogenizare. 2/3 din aluat se așează într-o formă pentru copt cu diametrul de 26 cm, unsă. Restul aluatului se face rulou, se pune ca margine pe blat, se presează pe formă, rezultând o margine înaltă de 2-3 cm și se introduce la cuptor cca 15 minute.

Crema:

Se amestecă într-un bol praful de budincă cu 5 linguri de lapte și 60 g



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



zahăr. Restul de lapte se pune la fiert cu margarina. Când începe să fiarbă se adaugă compoziția de mai sus și se mai fierbe încă 2 minute. Apoi se lasă la răcit. Se încorporează, cu ajutorul telului, în budinca răcită brânza Mascarpone sau brânza dulce și gălbenușul de ou. Se mai bagă la cuptor cca. 30-40 minute.

Timp de coacere: 30-40 minute
Cuptorul electric: 160°C (preîncălzit)
Cuptorul cu aer fierbinte: 180°C (preîncălzit)
Cuptorul cu gaz: treapta 3 (preîncălzit)

Se scoate tarta din cuptor și se lasă la răcit. Se scurg bine mandarinele din compot și se așează pe suprafața cremei de brânză în mod decorativ.

Se prepară tort-gelee-ul conform instrucțiunilor de pe plic și se toarnă cald pe tartă. Se lasă cca. 2-3 ore la frigider și se servește apoi tăiată felii.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro