

Tartă cu struguri



Mediu

Ingrediente:

Pentru aluat:

375 g făină

1 plic [Garant pentru aluaturi dospite](#) de la Dr. Oetker

100 g zahăr

1 plic [Zahăr Vanilat Bourbon](#) de la Dr. Oetker

75 g unt sau margarină topită și răcită

200 ml lapte la temperatura camerei

Pentru garnitură:

250 g struguri albi

250 g struguri negri

Pentru decor:

250 ml lapte rece

1 plic [Cremă pentru tarte cu fructe](#) de la Dr. Oetker

Mod de preparare:

Pentru aluat se cerne într-un bol (capacitate: 3 litri) făina și se amestecă cu conținutul plicului de Garant pentru aluaturi dospite. Se adaugă în compoziție zahărul și zahărul vanilat Bourbon. Se adaugă untul sau margarina și laptele și se amestecă (cca.15-30 secunde) cu ajutorul mixerului sau cu lingura, până se omogenizează. Aluatul se pune într-o formă de tartă (cu diametrul de 28 cm) sau într-o formă rotundă (diametrul 28 cm, unsă), se acoperă și se lasă să se odihnească la temperatura camerei cca. 15 minute. Pentru crema de tarte se toarnă conținutul plicului de cremă peste lapte și se amestecă cu mixerul 1 minut la viteză mică și apoi încă 1 minut la viteză mare.

Pentru garnitură se spală strugurii, se pun la scurs, se taie pe jumătate, se curăță de sâmburi și se distribuie pe prăajitură. Tava cu tarta se introduce în cuptor și se coace.

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



Cuptor electric: cca. 200°C (preîncălzit)
Cuptor cu aer fierbinte: cca: 180°C (preîncălzit)
Cuptor cu gaz: treapta: 3-4 (preîncălzit)
Timp de coacere: cca. 30 minute

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro