

# Mini tarte cu cremă de brânză, dovleac și nuci

Un desert simplu și delicios cu dovleac și nuci

8 porții



grad de dificultate redus

up to 30 Min.



## Ingrediente:

### Pentru blat:

1 plic Mix pentru ceva dulce/Pandișpan Dr. Oetker  
1 ou  
150 g unt  
0,5 lingurițe scorțișoară  
nucșoară rasă

### Pentru cremă:

200 g cremă de brânză fină  
40 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker - cu aromă de rom  
1 linguriță Esență naturală de vanilie Madagascar

### Pentru umplutură:

250 g dovleci crud  
3 plicuri Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker  
2 lingurițe unt

### Pentru decorare:

50 g nuci

## 1 Pregătirea blatului:

Amestecăm într-un bol untul rece și mixul pentru blat de tarte, împreună cu puțină nucșoară și o linguriță de scorțișoară, folosind mai întâi mixerul la o viteză mică, apoi creștem treptat viteza de batere, până se formează niște firimituri. Adăugăm și oul rece și mixăm încă aproximativ 30 secunde, până se leagă bine tot aluatul. Nu este nevoie să mixăm prea mult aluatul pentru a nu se transforma dintr-un aluat sfărâmițos, așa cum ne dorim pentru această rețetă, într-unul prea tare.

Întindem cu sucitorul aluatul rezultat, într-o foaie cam de 5 mm grosime, decupăm biscuiții pentru mini tarte cu o grosime de aproximativ 0.5 cm, cu ajutorul unui pahar sau cu un inel metalic. Apoi punem biscuiții într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și îi coacem la cuptor, la temperatura de 200 C, timp de circa 8-10 minute.

După ce sunt gata, se scot din tavă pentru a se răci puțin.

**Cuptor electric 200 °C**

**Groove/Height: central**

**Durată de coacere: 10 Minute**

## 2 Pregătirea umpluturii:

Pentru umplură, pregătim mai întâi dovleacul plăcintar, pe care îl tăiem în cubulețe mici.

Într-o tigaie antiaderentă amestecăm untul și 3 pliculețe de zahăr vanilat Bourbon, până se topesc ușor, adăugăm apoi dovleacul tăiat cubulețe și călim totul aproximativ 5 minute, la foc mediu spre mare, până când tot amestecul se înmoaie ușor și capătă o crustă caramelizată.

Mixăm apoi separat toate ingredientele pentru cremă: crema fină de brânză, zahărul pudră aromatizat și o linguriță de esență de vanilie. Se amestecă bine compoziția până se omogenizează complet.

## 3 Montarea tartelor:

Pe un platou frumos, așezăm ca bază biscuiții de blat de tartă peste care punem câte o lingură din crema de brânză aromatizată pregătită anterior, iar peste aceasta așezăm câte o lingură din dovleacul caramelizat.

Presărăm pe deasupra nucile rumenite în prealabil în tigaie, fără ulei, și fărâmițate puțin și pudrăm la final cu puțină scorțișoară.

### Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.