



# Tartă cu ciocolată și zmeură

Un desert perfect pentru masa de Paște

12 felii  grad de dificultate mediu  up to 75 Min.



- 1 Pentru aluatul fraged, se taie de-a lungul păstaia de vanilie și se răzuiește miezul cu semințe. Apoi, păstaia se lasă deoparte. Se amestecă împreună untul, zahărul pudră și pulpa de vanilie cu spiralele de aluat ale mixerului manual. Se adaugă ouăle și făina și se frământă până ce se obține un aluat neted, omogen. Se înfășoară în folie alimentară și se pune la frigider pentru aproximativ 1 oră.
- 2 Între timp, pentru cremă, se amestecă într-o oală zmeura congelată, zahărul și sarea de lămâie cu 30 de ml de apă, apoi se lasă la deghețat.
- 3 Aluatul se mai frământă o dată scurt, apoi, pe o suprafață ușor tapetată cu făină, se întinde sub forma unei foi subțiri cu grosimea de 3 mm. Foaia de aluat se așază într-o formă de tartă (Ø 26 cm) și se apasă ușor pe margini. Aluatul în exces se taie și din el se pot face de exemplu fursecuri. Baza de aluat se înțeapă în mai multe locuri cu furculița și apoi se lasă din nou la frigider pentru 15 minute.

## Ingrediente:

### Pentru aluatul fraged:

Cântar de bucătărie  
Cuptor  
Cuțit  
Tocător de bucătărie  
Mixer manual cu spirale pentru aluat  
Bol  
Folie alimentară  
Vas de mixare înalt  
Sucitor  
Formă de tartă (Ø 26 cm)  
Aragaz  
Hârtie de copt  
Blender de mână  
Sită  
Paletă de aluat  
Oală  
Tel  
Frigider  
1 buc. Păstaie vanilie Bourbon Dr. Oetker  
80 g unt moale  
125 g zahăr pudră  
1 ou (mărime M)  
200 g făină  
Mazăre uscată – pentru faza de coacere

### Pentru crema de zmeură:

375 g zmeură (congelată)  
75 g zahăr  
0,5 lingurițe Sare de lămâie Dr. Oetker (circa 2,5 g)  
30 ml apă  
3 gălbenușuri (mărime M)  
30 g Amidon alimentar Gustin Dr. Oetker  
3 linguri apă  
60 g unt moale

### Pentru gansașul de ciocolată:

200 g Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker (2 plicuri)  
180 g smântână dulce (32% grăsime)

- 4 Se preîncălzește cuptorul (cu încălzire sus/jos: 180°C). Aluatul se acoperă cu hârtie de copt, iar peste hârtie se presară mazărea uscată pentru a ține apăsat aluatul. Se introduce în cuptor pe grătarul din mijloc și se coace aproximativ 15 minute. Apoi se scoate din cuptor, se îndepărtează mazărea și hârtia de copt, se introduce din nou în cuptor și se continuă coacerea încă circa 15 minute până ce aluatul capătă o culoare maro-aurie. Blatul se lasă apoi la răcit, după care se scoate din formă.

50 g unt moale  
0,3 lingurițe sare

**Pentru decor:**

100 g ouă de ciocolată glazurate  
multicolor

**Cuptor electric 180 °C****Groove/Height: central****Durată de coacere: 30 Minute**

- 5 Zmeura se pasează fin cu un blender vertical, iar la final se strecoară printr-o sită într-o oală, pentru a înlătura semințele. Într-o oală mică se amestecă laolaltă gălbenușurile, amidonul și 3 linguri de apă. Zmeura strecurată și păstaia de vanilie din care a fost răzuit miezul se pun la fiert, la foc mediu, sub amestecare continuă. Când a dat în fiert se încorporează amestecul de gălbenușuri și dă din nou în fiert, la foc mediu, amestecând continuu. Se fierbe circa 1 minut. Se ia de pe foc, se îndepărtează păstaia de vanilie, apoi se încorporează untul folosind blenderul vertical. Crema astfel obținută se întinde cu o paletă de aluat peste blat, se nivelează, apoi se lasă la temperatura camerei să se răcească pentru circa 10 minute. La final, se lasă la frigider să se răcească complet aproximativ 20 de minute.
- 6 Pentru ganaș, se toacă fin glazura și se pune într-un vas înalt. Se fierbe smântâna într-o oală mică, la foc mediu, apoi se toarnă peste glazura tocată. Se adaugă untul sub formă de fulgi (bucățele mici ca și când ai răzui untul). Amestecul se pasează fin cu blenderul manual până ce se obține o cremă fină, strălucitoare. Ganașul astfel obținut se toarnă peste crema de zmeură.
- 7 Ouăle de ciocolată se aranjează peste tartă și se apasă ușor. Tarta se lasă circa 20 minute la rece.

**Tip from the Test Kitchen**

- Tarta rezistă circa 2 zile în frigider. Zmeura poate fi înlocuită după dorință cu mure, de exemplu.
- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.