

Tartă cu cremă de fistic și zmeură

O tartă cremoasă cu fistic și zmeură

8 porții



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



Ingrediente:

Pentru blat:

1 buc. Mix pentru tarte
1 ou
150 g unt rece
3 linguri Cacao Dr. Oetker

Pentru jeleul de zmeură:

250 g zmeură
3 linguri zahăr
Gelatină albă Dr. Oetker - jumătate de plic

Pentru cremă:

50 g unt
300 g ciocolată albă
250 ml smântână pentru frișcă
Gelatină albă Dr. Oetker - jumătate de plic
100 g fistic mărunțit
1 linguriță Esență de migdale 38 ml Dr. Oetker
1 linguriță Esență naturală de vanilie Madagascar

Pentru decorare:

fistic mărunțit
boboci de trandafiri comestibili
zmeură proaspătă

1 Blatul:

Se toarnă într-un bol mixul pentru blat de tarte, untul rece, 1 ou și 3 linguri de cacao. Se mixează toate ingredientele la robotul de bucătărie până capătă consistența unui aluat. Se întinde o foaie de aluat de aproximativ 0,5 cm și se așază în tava pentru tarte, presând-o bine pe fundul tăvii. Se găurește aluatul din loc în loc cu o furculiță și se coace 30 de minute în cuptorul preîncălzit la 180 de grade (cuptor electric) sau la treapta 2-3 (cuptor cu gaz), astfel: 15 minute cu hârtie de copt și greutateți puse deasupra aluatului (orez, fasole etc.), iar restul de 15 minute fără aceste greutateți.

Cuptor electric 180 °C

Durată de coacere: 30 Minute

2 Jeleul de zmeură:

Se pun zmeura și zahărul într-un vas, la foc mediu, pasând zmeura și amestecând continuu ca să nu se lipească. Se lasă să fiarbă timp de aproximativ 10 minute. În acest timp, punem ½ din plicul de gelatină la hidratat cu aproximativ 50 ml de apă. După cele 10 minute, punem gelatina la bain-marie și amestecăm constant, până ce se topesc granulele și lichidul devine transparent. Se ia totul de pe foc, se strecoară piureul de zmeură, se adaugă gelatina și se amestecă. Când s-a răcit lichidul, se adaugă peste blat și se transferă la frigider, până ce jeleul se întărește complet.

3 Crema:

Se taie ciocolata în bucățele mici. Se pune 150 ml smântână la încălzit pe foc mic și se ține până ce aproape dă în clocot. Atenție, însă, nu trebuie să fiarbă! Când smântâna este aproape de punctul de fierbere, se toarnă peste ciocolată, se amestecă cu 50 g unt și cu restul de plic de gelatină (hidratată în prealabil și topită bine la bain marin) și se lasă încă 5 minute să se înmoaie, fără a amesteca. După cele 5 minute, smântâna, ciocolata și restul de ingrediente se încorporează cu ajutorul unui tel, amestecând lent ca să se omogenizeze. Se lasă apoi compoziția la rece cel puțin 1 oră. După ce se scoate de la frigider, se adaugă în compoziția de cremă 100 ml smântână pentru frișcă și se bate cu mixerul câteva minute până când crema se îngroașă bine.

Se adaugă fisticul mărunțit cu un cuțit și se amestecă bine totul. Crema poate fi apoi strecurată, pentru un ganache fin, sau poate fi lăsată ca atare, păstrând textura crocantă dată de fisticul mărunțit.

Se toarnă crema peste jeleul de zmeură de pe blat și se dă la rece până când crema se întărește complet. Se recomandă a se lăsa la rece minimum câteva ore, ideal peste noapte.

4 Decorarea:

Când ganache-ul de ciocolată s-a întărit complet, decorăm tarta cu fistic zdrobit și boboci de trandafir comestibili. La final, tarta se decorează de jur împrejur și cu un rând cu zmeură proaspătă.