



Tartă cu cremă de fistic și zmeură

O tartă cremoasă cu fistic și zmeură

8 porții  grad de dificultate redus  up to 30 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
5 g Gelatină albă Dr. Oetker

Pentru cremă:

400 g ciocolată albă
200 ml smântână pentru frișcă
100 g fistic mărunțit
1 linguriță Esență de migdale 38 ml Dr. Oetker
1 linguriță Esență de vanilie 38 ml Dr. Oetker

1 Blatul:

Se mixează toate ingredientele la robotul de bucătărie până capătă consistența unui aluat. Se întinde o foaie de 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 treapta 2-3 (cuptor cu gaz), astfel: 15 minute cu hârtie de copt și greutateți (orez, fasole etc.), iar restul de 15 minute fără.

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

2 Jeleul:

Se pun zmeura și zahărul într-un vas, pe foc mediu, amestecând și pasând zmeura. Se lasă să fiarbă timp de aproximativ 10 minute. În acest timp, gelatina va sta la hidratat cu 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 fin. Se pune smântâna 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 și se lasă 5 minute, fără a amesteca. După cele 5 minute, smântâna și ciocolata se încorporează cu ajutorul unui tel, amestecând lent. Se adaugă fisticul și se amestecă. Crema poate fi strecurată, pentru un ganache fin, sau poate fi lăsată ca atare, păstrând textura crocantă dată de fistic. 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.

Când ganache-ul de ciocolată s-a întărit complet, decorăm tarta cu fistic zdrobit și boboci de trandafir comestibili.