

Tartă cu prune și cardamom

O tartă cremoasă și gustoasă cu prune și cardamom

8 porții



grad de dificultate redus

up to 30 Min.



Ingrediente:

Blatul:

- 1 buc. Mix pentru tarte
- 150 g unt
- 1 ou
- 1 linguriță cardamon măcinat

Umplutura:

- 500 g prune proaspete
- 3 plicuri Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
- 1 vârf de cuțit cardamon măcinat
- 1 lingură Amidon alimentară Gustin Dr. Oetker
- 1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
- 3 linguri pesmet
- 1 linguriță unt
- 1 linguriță ghimbir ras
- 120 ml smântână lichidă, minim 20% grăsime
- 1 ou
- 1 linguriță zahăr tos

1 Blatul:

Se face blatul de tartă conform instrucțiunilor de pe plic, amestecând mixul cu untul și oul, la care adăugăm și praful de cardamom. Se întinde într-o formă de tartă, se înțeapă din loc în loc cu furculița și se dă la rece.



2 Umplutura:

Pornim cuptorul la 190 C. Întâi se încălzește untul într-o tigaie și se rumenește pesmetul în el, după care se amestecă împreună cu ghimbirul ras. Se spală prunele și se scot sâmburii, după care se taie în jumătăți sau în sferturi, în funcție de mărimea lor sau de preferințe. Când sunt gata, se amestecă împreună cu restul ingredientelor: coaja de lămâie, cardamomul, zahărul vanilinat și amidonul. Amidonul ajută să nu curgă zeama lăsată de prune: o va îngroșa și o va transforma într-o delicioasă cremă-gel.

Se scoate tarta de la frigider, se adaugăm prunele într-un strat uniform, apoi amestecul de pesmet, și se coace 25-30 de minute, după care se adaugă amestecul de smântână și ou și se lasă la copt încă 15-20 de minute.

Se lasă tarta o jumătate de oră la răcit, în formă. Apoi se scoate și se servește ca atare sau cu o cupă de înghețată.

