

# Tartă fină cu musli

O rețetă crocantă, fină și cu multă cremă

12 porții



grad de dificultate redus



up to 25 Min.



## Ingrediente:

### Pentru blat:

200 g Musli Vitalis extracrocant cu nuci

50 g unt topit și răcit

### Pentru cremă:

1 plic Gelatină Dr. Oetker

200 g smântână pentru frișcă bătută, rece

100 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker - vanilie

500 g brânză degresată - fină

sucul de la o limetă

1 banană tăiată cubulețe

1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker

### Pentru decor:

1 Formă rotundă de copt (Ø 24 cm)

1 limetă

100 g Musli Vitalis extracrocant cu nuci

1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker

## Pentru blat:

1. Cerealele se zdrobesc puțin cu ajutorul unui robot. Într-un vas se fierbe untul, apoi se adaugă cerealele și se amestecă bine.
2. Compoziția pentru blatul crocant se pune în formă și se nivelează cu ajutorul unei linguri, apoi se pune la frigider până la pregătirea cremei.

## Pentru cremă:

1. Gelatina se pune la înmuiat în 50 ml apă rece, apoi se pune pe baie de apă până la dizolvare.
2. Smântână pentru frișcă se bate cu 20 g zahăr pudră.
3. Într-un vas pentru mixer se pune brânză amestecată cu zahărul pudră, gelatina dizolvată se amestecă cu 4 linguri de brânză neîndulcită apoi cu restul acestuia, cu frișcă și finesse de lămâie.
4. Banana se taie cubulețe, se amestecă cu suc de lămâie, păstrând câteva felii subțiri pentru decor, apoi se încorporează în cremă cu ajutorul unei linguri.
5. Crema se toarnă imediat peste blatul de musli și se nivelează cu o spatulă.

## Pentru decor:

Se presară deasupra musli, apoi se decorează cu felii de limetă și finesse de lămâie.