

Тарт с шамфъстък крем и ягоди

Фин пистаchio крем с нежна текстура и уханни свежи ягоди в прегръдката на хрупкава маслена бисквита

12 парчета ((парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

За пастата от шамфъстък:

150 г шамфъстък (суров, белен)
60 мл вода

За основата от маслено тесто:

90 г пудра захар
230 г брашно
30 г бадемово брашно
1 щипка сол
110 г масло (студено, нарязано на кубчета)
1 бр. яйца
2 ч.л. есенция ванилия Dr. Oetker

За пистаchio крема:

300 г бял шоколад
1 щипка сол
300 г сметана (млечна)
1 пак. Оригинален пудинг сметана Dr. Oetker

За гарниране:

250 г ягоди
50 г шамфъстък (нарязан на едро)

1 За пастата от шам фъстък:

За да премахнете кафявата ципа от ядките, кипнете вода в малък съд, добавете шамфъстъка и отстранете от котлона. Оставете ядките да престоят 1-2 минути и отцедете. Извадете бланширания шамфъстък върху чиста кухненска кърпа, разтрийте внимателно и отстранете ципата от ядките.

Смелете в блендер или кухненски робот почистения шамфъстък за 2-3 минути, или докато стане на каша. Добавете 60 мл вода и продължете да го обработвате за около 1 минута до гладка паста.

Съхранявайте в херметически затворен съд в хладилника до 1 седмица или замразете пастата до 3 месеца.

2 За основата от маслено тесто:

Пресейте в купа брашното и пудрата захар, добавете бадемовото брашно и солта и разбъркайте. Изсипете в блендер или кухненски робот сухите съставки и кубчетата студено масло и обработете за около 30 секунди, докато сместа заприлича на пясък.

Прехвърлете в купа, добавете яйцето и ванилията и разбъркайте с вилица или ръце, само докато тестото се събере. Месете 1-2 минути, увийте в свежо фолио и оставете за 10-15 минути в хладилника.

Разточете охладеното тесто между 2 листа свежо фолио или кухненска хартия на тънка кора с дебелина 2-3 мм и диаметър 28-30 см - с около 2-3 см по-голяма от диаметъра на формата за печене.

Намаслете дъното и стените на форма за пай или торта с падащо дъно (диаметър 26-28 см), внимателно прехвърлете тестото във формата и оформете черупката за тарта. Набодете с вилица дъното на черупката и оставете в хладилника за 20-30 минути.

Загрейте фурната до 180 °C на долен и горен нагревател или 160 °C с вентилатор. Печете 30-35 минути до златистокафяво, като след 20-тата минута можете да покриете с алуминиево фолио ръба на тартата, за да не прегаря.

Извадете тестото от фурната и оставете да изстине върху решетка напълно, преди да напълните с крема.

3 За пистачио крема:

Поставете белия шоколад и пастата от шам фъстък в купа и разтопете на водна баня, като разбърквате от време на време. В друга купа смесете пудинга, захарта, млякото и разбъркайте до гладка смес.

Загрейте в тенджерата сметаната, докато заври, добавете пудинговата смес и оставете на средно силен огън да се сгъсти за около 1 минута, като непрекъснато разбърквате.

Изсипете топлия крем върху шоколадовата паста с шамфъстък и оставете да престои около минута. Добавете щипка сол и разбъркайте, докато съставките се смесят напълно и се получи гладък крем.

Оставете да се охлади за 3-4 минути, като разбърквате.

4 Сглобяване на тарта:

Разпределете течния, но не горещ крем равномерно до ръба на напълно изстиналата маслена черупка и оставете в хладилника да стегне за 4-6 часа.

Преди да поднесете, измийте и подсушете върху кухненска хартия ягодите и аранжирайте тарта според предпочитанията си. Поръсете със ситно нарязан шамфъстък и поднесете с любима напитка - от силно кафе до пенливо вино.

5 Последвайте Мина Ангелова от кулинарния блог [Angellove's Cooking](#) за още оригинални и вкусни десерти.