

# Tarta bez pieczenia z kremem cytrynowym i owocami

Pyszna i prosta w przygotowaniu tarta bez pieczenia z ulubionymi owocami ✨ Dodatkowo udekorowana pięknymi motylkami z efektem 3D!

ok. 12 porcji



średni



40 Min.



## Składniki:

### Spód:

220 g herbatników  
110 g masła

### Krem cytrynowy:

250 g serka mascarpone  
200 ml śmietanki 30% tł.  
50 g cukru pudru  
1 szt. cytryny (sok i starta skórka)

### Mus owocowy:

8 g Żelatyny 20 g Dr. Oetkera  
50 ml wody  
300 g mieszanki owoców mrożonych  
lub świeżych  
30 g cukru

### Do dekoracji:

50 g malin  
50 g borówek amerykańskich  
50 g porzeczek czerwonych  
1 opak. Motylków waflowych Dr. Oetkera  
1 opak. Napisz to na słodko Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Masło rozpuść i ostudź. Herbatniki pokrusz na drobne kawałki, połącz z masłem i wyłóż nim dno formy do tarty o średnicy 24 cm. Wstaw spód do schłodzenia do lodówki.

## 2 Krem cytrynowy:

Umieść w misie miksera serek mascarpone, schłodzoną śmietankę oraz cukier puder. Ubij zaczynając od wolnych obrotów, żeby nie powstały grudki serka mascarpone. Gdy krem będzie już ubity, dodaj skórkę oraz sok z cytryny i wymieszaj trzepaczką. Nałóż krem na spód z herbatników i wstaw tartę do lodówki.

## 3 Mus owocowy:

Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw. Owoce przelóż do garnka. Zagotuj z cukrem, a następnie zblenduj. Do gorącego płynu dodaj napęczniałą żelatynę i dokładnie wymieszaj. Odstaw do przestudzenia, a następnie przelóż mus do lodówki. Gdy zacznie gęstnieć, wyłóż go na krem cytrynowy. Wstaw ciasto do lodówki do całkowitego stężenia galaretki.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

4 Dekorowanie:

Przed podaniem udekoruj ciasto świeżymi owocami i ulubionymi Motylkami Waflowymi Dr. Oetkera oraz zestawem różowym Napisz to na słodko Dr. Oetkera.

