

Tarta panna cotta z wanilią i truskawkami

Tarta panna cotta z wanilią i truskawkami

12 porcji

   średni

 60 Min.



1 Sposób przygotowania:

Do miski przesiej mąkę, wymieszaj z cukrem pudrem, dodaj pokrojone masło oraz żółtka i wodę. Zagnieć szybko do uzyskania jednolitego ciasta. Ciasto rozwałkuj na blacie oprószonym mąką, owiń na wałek i ostrożnie przełóż na formę do tarty o śr. 26 cm. Przykryj brzegi ciasta, spód ponakłuj widelcem. Ciasto wstaw do zamrażarki na ok. 30 minut. Piekarnik nagrzej do temp. 190°C.

2 Pieczenie:

Zamrożone ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz do uzyskania złotego koloru. Po upieczeniu wystaw z piekarnika i ostudź.

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

Składniki:

Ciasto kruche:

150 g mąki pszennej
50 g cukru pudru
100 g masła (zimnego, pokrojonego w kostkę)
2 szt. żółtek
2 łyżki wody zimnej

Krem waniliowy:

250 ml mleka
250 ml śmietanki 30% tł.
1 opak. Łaski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera
50 g cukru
4 listki Żelatyny w listkach Dr. Oetkera

Galaretka z truskawek:

100 g truskawek
5 g cukru
2 listki Żelatyny w listkach Dr. Oetkera

Do dekoracji:

100 g truskawek
1 listek mięty

3 Krem waniliowy:

Do garnka przelej mleko oraz śmietankę. Laskę wanilii natnij wzdłuż i łyżeczką wyskrob ziarenka. Ziarek wraz z laską umieść w garnku, dodaj cukier i zagotuj.

Odstaw z palnika.

Listki żelatyny namocz w miseczce z zimną wodą przez ok. 10 minut.

Namoczoną żelatynę dodaj do ciepłej śmietanki, dokładnie wymieszaj do rozpuszczenia się żelatyny. Odstaw do wystudzenia.

Przelej niewielką ilość jeszcze płynnego kremu na spód tarty, by uzyskać dosłownie dwa milimetry kremu i odstaw do lodówki na kilkanaście minut. Po tym czasie wystaw z lodówki, przelej wymieszaną pozostałą część kremu. I wstaw na około godzinę do lodówki.

4 Galaretka z truskawek:

Truskawki z cukrem umieść w kielichu blendera i zmiksuj. Przetrzyj przez sitko do miseczki.

Dwa listki żelatyny namocz w zimnej wodzie przez ok. 5 minut, dokładnie odciśnij w dłoniach, po czym rozpuść i wymieszaj z truskawkami. Przelej na tartę i odstaw ponownie do lodówki do stężenia truskawkowej warstwy.

Truskawki pokrój na plasterki i poukładaj na jednej stronie ciasta. Udekoruj listkiem mięty.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Laski wanilii możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy.