

Tarta z kremem jogurtowym i borówkami

Maślany, kruchy spód i masa jogurtowa z owocami

ok. 16 porcji



łatwy

40 Min.



Składniki:

Spód:

300 g ciastek maślanych
200 g masła
100 g czekolady białej

Masa jogurtowa:

250 g serka mascarpone
250 g jogurtu naturalnego 2% tł.
3 łyżki cukru pudru
2 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera

Do dekoracji:

500 g borówek amerykańskich
100 g porzeczek czerwonych

1 Sposób przygotowania:

Ciastka pokrusz na piasek. Masło rozpuść, dodaj pokruszoną czekoladę i dokładnie razem wymieszaj, aż do uzyskania płynnej konsystencji. Wsyp pokruszone ciastka i dokładnie razem wymieszaj. Całość wysyp do formy do tarty o śr. 27 cm i ugnieć łyżką aby otrzymać spód. Spód odstaw do schłodzenia w lodówce.

2 Krem jogurtowy:

Serek mascarpone zmiksuj z jogurtem. Cukier puder wymieszaj ze śmietan-fixem, a następnie wsyp do masy i krótko wymieszaj mikserem. Krem od razu po przygotowaniu wyłóż na ciasto wyrównując łyżką. Tartę odstaw na ok. 2 h do lodówki do schłodzenia.

3 Dekorowanie:

Owoce umyj i osusz. Tartę udekoruj owocami.