

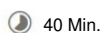
Tarta z kremem waniliowym i gruszkami

Pyszna, krucha tarta z delikatnym kremem

ok. 12 porcji



średni



40 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

- 200 g mąki
- 50 g cukru pudru
- 80 g masła (zimnego)
- 1 szt. jajka
- 1 łyżeczka śmietany 18% tł.
- 1 szt. żółtka

Krem waniliowy:

- 500 g gruszek (miękkich)
- 1 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera
- 400 ml śmietanki 30% tł.
- 2 szt. żółtek
- 40 g cukru
- 1 łyżka mąki

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do 180°C. Mąkę wymieszaj z cukrem pudrem. Dodaj pokrojone w kostkę zimne masło, jajko i kwaśną śmietanę. Całość szybko zagnieć. Owiń folią spożywczą i wstaw na 30 minut do lodówki do schłodzenia. Po tym czasie rozwałkuj ciasto i wylep nim formę do tarty o śr. 23 cm. Tak przygotowane ciasto wstaw do zamrażarki na 10 minut.

2 Pieczenie:

Zamrożone ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 - 30 min.

Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika, rozsmaruj na nim żółtko i wstaw ponownie do piekarnika na 3 minuty. Po tym czasie wyciągnij ciasto i odstaw je do całkowitego wystudzenia.

3 Krem waniliowy:

Piekarnik nagrzej do 160°C. Gruszkę obierz, przekrój na pół, wydrąż środki i delikatnie je ponacinaj. Laskę wanilii natnij wzdłuż i łyżeczką wybierz ziarenka. Śmietankę, żółtka, cukier i mąkę pszenną przełóż do garnka i wymieszaj. Dodaj ziarenka i pozostałą laskę wanilii. Podgrzewaj na małym ogniu ciągle mieszając trzepaczką, aż do zgęstnienia kremu. Część kremu rozłóż na cięście. Gruszkę ułóż na kremie rozcięciami do góry. Zalej je pozostałym kremem waniliowym.

4 Pieczenie:

Ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 160 °C

Czas pieczenia: ok. 35 min.

Upieczoną tartę pozostaw do całkowitego wystudzenia, a następnie włóż ją do lodówki na kilka godzin (najlepiej na całą noc) do schłodzenia. Podawaj schłodzoną.

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.