

Tarta z musem truskawkowym bez pieczenia

Pyszna i delikatna tarta z truskawkami bez pieczenia

ok. 12 - 16 porcji

 średni

 60 Min.



Składniki:

Spód:

110 g masła
220 g herbatników

Masa:

4 listki Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
500 g serka mascarpone
250 ml maślanki
100 g cukru
1 szt. cytryny (starta skórka)

Mus truskawkowy:

2 listki Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
250 g truskawek
3 łyżki cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Serek mascarpone i maślankę wyjmij z lodówki na ok. 2 godz. przed przygotowaniem.

2 Spód:

Masło rozpuść i ostudź. Herbatniki pokrusz na drobne kawałki, połącz z masłem i wyłóż nim dno formy o śr. 24 cm oraz boki dokładnie uciskając. Spód wstaw do lodówki do schłodzenia.

3 Masa:

Listki żelatyny namocz w zimnej wodzie ok. 5 - 7 minut. Mascarpone utrzyj z maślanką, cukrem i startą skórką z cytryny. Listki żelatyny podgrzej w garnku, nie gotuj. 4 łyżki masy wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną, a następnie połącz z resztą masy. Masę rozłóż równo na spodzie i wstaw do schłodzenia do lodówki na ok. 2 godz.



④ **Mus truskawkowy:**

Listki żelatyny namocz w zimnej wodzie przez 5 - 7 minut. Truskawki zmiksuj (jeśli użyłeś mrożonych truskawek najpierw je rozmroź), wymieszaj z cukrem pudrem. Żelatynę rozpuść w garnku, nie gotuj. 3 łyżki musu wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną, a następnie dodaj do pozostałej części musu. Całość dokładnie wymieszaj. Gotowy mus wylej na wierzch masy sernikowej i odstaw do schłodzenia na ok. 6 godz. w lodówce.

