

Tarta z rabarbarem, truskawką i waniliowym kremem

Tarta z rabarbarem, truskawkami i pysznym waniliowym kremem. Zachwyci Twoich gości!

10 porcji  średni  40 Min.



1 Sposób przygotowania:

Formę do tarty o śr. wysmaruj masłem i oprósz mąką. Mąkę wymieszaj z cukrem pudrem. Dodaj pokrojone zimne masło, żółtka i łyżkę wody. Ciasto szybko zagnieć. Ciasto rozwałkuj na lekko oprószonym mąką blacie. Wyłóż nim formę do tarty, nadmiar ciasta usuń za pomocą noża. Nakłuj ciasto widelcem i włóż do zamrażarki na 20 minut.

2 Pieczenie:

Piekarnik nagrzej do temp. 190°C, wstaw do niego schłodzone ciasto i piecz do zrumienienia.

Piekarnik elektryczny: 190 °C
Czas pieczenia: ok. 15 - 18 min.

Upieczony spód wyciągnij z piekarnika i pozostaw do wystudzenia.

Składniki:

Spód:

150 g mąki
50 g cukru pudru
100 g masła (zimnego)
2 szt. żółtek
1 łyżka wody
1 szczypta soli

Warstwa owocowa:

300 g rabarbaru
50 g cukru
150 g truskawek
2 łyżeczki Żelatyny 20 g Dr. Oetkera

Krem waniliowy:

4 szt. żółtek
70 g cukru
15 g mąki
15 g mąki ziemniaczanej
0,5 łyżeczki Pasty waniliowej z wanilii Bourbon z Madagaskaru z ziarenkami wanilii Dr. Oetkera
200 ml mleka
100 g masła

Do dekoracji:

ok. 1 - 2 szt. bezy
1 gałązka mięty

3 Warstwa owocowa:

Umyty rabarbar obierz ze skórki i pokrój na kawałki. Podduś go przez kilka minut na rozgrzanej patelni z 3 łyżkami cukru. Kiedy przestygnie, przełóż go do wysokiego pojemnika, dodaj umyte truskawki bez szypułek. Owoce zmiksuj blenderem na delikatny mus.

Żelatynę namocz w niewielkiej ilości wody, po czym podgrzej ją do rozpuszczenia. Płynną żelatynę przelej do pojemnika z musem owocowym i energicznie wymieszaj różgą.

Tak przygotowany mus przelej na upieczony wcześniej spód i wstaw do lodówki na czas przygotowania kremu, aby stężał.

4 Krem waniliowy:

Żółtka zmiksuj z cukrem na jasny, puszysty krem. Dodaj mąkę, pastę z wanilii, 50 ml mleka i zmiksuj.

Pozostałe mleko zagotuj z masłem.

Na wrzące mleko wlej masę żółtkową, zmniejsz moc palnika i gotuj jak budyń, energicznie mieszając różgą i uważając, aby się nie przypaliło.

Krem przełóż do miseczki, przykryj folią spożywczą, tak aby stykała się z budyniem i odstaw do przestygnięcia, po czym wstaw go do lodówki na pół godziny.

Gotowy krem przełóż na schłodzoną wcześniej tartę z warstwą rabarbarowo-truskawkową i schłodź przez noc w lodówce. Udekoruj pokruszoną bezą i listkami mięty.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Pasty waniliowej Intense możesz użyć zamiennie [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 lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).