

Waniliowa tarta z orzechami pekan

Waniliowa tarta z orzechami pekan

12 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

150 g mąki pszennej
50 g cukru trzcinowego
50 g masła (zimnego)
2 szt. żółtek
2 łyżki wody

Krem waniliowy:

250 g serka typu Philadelphia
1 szt. jajka
50 g cukru
100 ml śmietanki 30% tł.
1 łyżeczka Pasty waniliowej z wanilii Bourbon z Madagaskaru z ziarenkami wanilii Dr. Oetkera

Do dekoracji:

100 g orzechów pekan
1 łyżka cukru

1 Sposób przygotowania:

Do miski przesiej mąkę, wymieszaj z brązowym cukrem, dodaj pokrojone masło oraz żółtka i wodę. Zagnieć szybko do uzyskania jednolitego ciasta.

Ciasto rozwałkuj na blacie oprószonym mąką, owiń na wałek i ostrożnie przelóż na formę do tarty o śr. 26 cm. Przytnij 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 rozgrzanego piekarnika i piecz do uzyskania złotego koloru. Po upieczeniu wyjmij z piekarnika i odstaw do wystudzenia.

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

3 Krem waniliowy:

Wszystkie składniki na krem zmiksuj mikserem i wyłóż na podpieczony spód.



4 Dekorowanie:

Orzechy podpraż z cukrem na suchej patelni. Na wierzchu tarty umieść orzechy.

5 Pieczenie:

Tartę wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: 30 min.

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](#).

