Автор: Administrator
29.09.2017 00:00 - Обновлено 10.10.2017 08:51



Тарт с разнообразной начинкой – вкуснейший пирог, который можно приготовить в домашних условиях: в духовке, печке или же на барбекю. Начинкой может быть все, что душа пожелает. Тарт можно сделать мясным, овощным, рыбным, фруктовым. В этой статье мы расскажем, как испечь тарт с малиной.
Ягода малина – незаменимый атрибут в различных десертах. Каждый кондитер подтвердит это на любом примере. Малина прекрасна своим неповторимым ароматом и цветом. Ее вкус и запах останется неизменным при любой механической или термической обработке.

Ингредиенты:

- мука – 200 г;
- масло – 150 г;
- сахарная пудра – 100 г;
- сахар – 100 г;
- соль;
- малина (можно использовать другие ягоды) – 400 г;
- яйца – 3 шт.;
- сливки 33% - 300 мл.

Приготовление

Начнем готовить. Для начала подтаявшее сливочное масло смешиваем с солью и сахарной пудрой. Миксером взбиваем одно яйцо, пересыпая мукой, и хорошо вымешиваем получившуюся массу. Формируем из теста «колобок», обматываем пищевой пленкой, кладем в холодильник и оставляем на полчаса. Немного охладив, шарик достаем из холодильника, хорошенько раскатываем, формируя круг правильной формы.

Вилкой или любым острым предметом протыкаем тесто. Затем поверх теста накрываем пергаментную бумагу, а сверху нее насыпаем горох для предотвращения поднятия теста. Разогреваем духовку до 180 градусов и ставим корж на 25 минут.

Что бы приготовить начинку необходимо промытые проточной водой ягоды малины протереть через сито. Протираем малину до кашеобразного состояния. В отдельной емкости смешиваем яйца, сахар, 50 грамм сливочного масла и добавим пять ложек сливок. Полученную смесь нагреваем на водяной бане и постепенно подливаем малиновое пюре. Со временем, по мере таяния масла, смесь постепенно начинает сгущаться. Продолжаем взбивать массу до густоты, не снимая с огня. Когда смесь окончательно загустела, снимаем ее с огня и охлаждаем при помощи холодной воды. Продолжаем сбивать до полного остывания. Затем крем выкладываем в форму из теста и ставим в разогретую до 150 градусов духовку на 35 минут. Для украшения тарта с малиной используем взбитые сливки, немного ягод и сахарную пудру, которой посыпаем сверху.