

TRUSKAWKOWA TARTA

PETIT BEURRE



PRZYGOTOWANIE: **1 GODZINY** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **PETIT BEURRE**

SKŁADNIKI

SPÓD:

- Krakuski Petit Beurre - 220 g
- 120 g masła
- 2 łyżeczki cukru pudru

KREM:

- 500 g serka mascarpone
- 200 ml śmietanki kremówki
- 3 łyżeczki cukru pudru
- 1 łyżeczka skórki z limonki
- 1 łyżka posiekanej mięty
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 500 g truskawek

PRZYGOTOWANIE:

1. Zblenduj Krakuski Petit Beurre
2. Dodaj roztopione masło oraz cukier puder
3. Dokładnie wymieszaj
4. Posmaruj formę masłem
5. Wylóż spód tarty
6. Piecz 15 min w temperaturze 180 stopni
7. Do mascarpone dodaj mięte
8. Zetrzyj skórkę z limonki
9. Dodaj cukier puder i cukier waniliowy
10. Wymieszaj
11. Śmietankę ubij na sztywno
12. Delikatnie wymieszaj z mascarpone
13. Truskawki pokrój w plasterki
14. Wylóż masę na upieczony i ostudzony spód
15. Udekoruj tartę truskawkami i liśćmi mięty