

Tarta z masą marcepanową i jagodami



Składniki

- 160 g mąki pszennej
- 35 g kakao
- 60 g cukru pudru
- 100 g zimnego masła
- 1 jajko
- szczypta soli
- 100 g masy marcepanowej
- 250 g śmietany 18%
- 8 łyżek cukru pudru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 jajka
- 1 szklanka jagód

Sposób przygotowania

Masło posiekać z pozostałymi składnikami i szybko zagnieść ciasto. Owinąć folią spożywczą i wstawić do lodówki na min. 30 minut. Po wyjęciu z lodówki rozwałkować ciasto lub wykleić nim wcześniej wysmarowaną masłem formę. Ponakłuwać widelcem, wykryć ciasto papierem do pieczenia i obciążyć np. grochem. Piec w rozgrzanym do 190 st.C piekarniku przez 10 minut, następnie zdjąć papier i dopiec kolejne 10 minut. Wyjąć z piekarnika do przestudzenia. Masę marcepanową pokroić na kawałki i lekko ogrzać. Następnie przełożyć do miski i zmiksować razem z pozostałymi składnikami tak, by nie było grudek. Na kruche ciasto wysypać jagody, zalać masą i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 175 st.C, piec przez ok. 40 minut. Udekorować jagodami i miętą.