

Tarta wiśniowa z kremem pana cotta

BS gotujcukierczkiem.pl/ciastka/tarta-wisniowa-z-kremem-pana-cotta/

cukierczek



Witam serdecznie w "Weekendowej Cukierence" 😊 Ostatnio były jagody więc dziś proponuję tartę z pyszną włoską pana cotta i wiśniami w winie. Jeżeli lubicie dodatek wina w daniach czy deserach na pewno to ciasto będzie Wam smakowało. Ja byłam nim zachwycona, aż było mi szkoda, że ciasto tak szybko się skończyło. Robi się je dość szybko, ale niestety w odstępach czasu potrzebnych na schłodzenie ciasta czy tężenie pana cotty. Zapewniam Was jednak, że warto czekać, bo ciasto smakuje wyśmienicie, polecam 😊



Składniki:

- **CIASTO:**
- 150g mąki,
- 100g masła,
- 50g cukru pudru,
- 2 żółtka,
- **KREM:**
- mleko 100ml,
- śmietana kremówka 150g,
- czubata łyżka cukru,
- aromat śmietankowy 1 łyżeczka,
- 6g żelatyny,
- **WIŚNIE W WINIE:**
- 600g wiśni,
- 3,5 łyżki cukru,
- 1/2 szklanki słodkiego czerwonego wina,
- 1/2 szklanki soku wiśniowego lub wody,
- żelatyna 15 g,
- 1 łyżka wiórek kokosowych,
- listki mięty do dekoracji

Przygotowanie:

Na stolnicę wysypujemy mąkę, dodajemy zimne masło i siekamy nożem aż do uzyskania konsystencji kaszy. Następnie dodajemy cukier puder i żółtka, chwilę siekamy nożem, a później rękoma zagniatamy ciasto. Z ciasta tworzymy kulę i wkładamy na co najmniej godzinę do lodówki.

Po wyjęciu z lodówki ciasto rozwałkujemy na cienki placek i wyklejamy nim formę do tarty (24cm). Formę warto wysmarować cienko masłem. Ciasto pieczemy około 20 minut w 180 stopniach, aż do zarumienienia. Ciasto należy nakłuć widelcem. Dodatkowo można je obciążyć grochem lub ceramicznymi kulkami. Ciasto studzimy.

Mleko łączymy ze śmietaną, cukrem i aromatem, dokładnie mieszamy i zagotowujemy, dodajemy żelatynę i mieszamy aż do rozpuszczenia. Masę studzimy i wlewamy na ciasto. Odstawiamy do lodówki do stężenia.

Umyte wiśnie drylujemy i zasypujemy cukrem. Odstawiamy je na 1-2 godziny aż puszczą sok. Wówczas wstawiamy je ogień i zagotowujemy. Dolewamy wino i rozpuszczoną w soku wiśniowym/wodzie żelatynę (sok lub wodę należy podgrzać, żeby żelatyna się rozpuściła). Gdy masa zacznie tężeć wykładamy ją na krem i odstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia. Wiórki kokosowe prażymy na suchej patelni aż się zarumienią i posypujemy nimi ciasto. Ciasto dekorujemy listkami mięty. Życzę smacznego 😊



