

Tarta ciasteczkowa z malinami

Ingrédients

- 75g masła miękkiego
- 40g cukru muscovado
- 30g cukru białego
- 30g całokształtne jajka
- 120g maki
- 1,5g proszku do pieczenia
- 100g ciemnej czekolady w kawałkach
- 50g posiekanych pistacji
- 175g mietanki kremówki
- 20g cukru pudru
- 250g malin

Préparation

1. Ostatni przepis, który przywodzi na myśl lato, przygotowany jakiś czas temu, ale którego nie miałem jeszcze okazji opublikować : tarta z malinami, z ciasteczkiem pistacjowym i czekoladowym jako baza.
2. Przepis jest bardzo prosty i szybki do przygotowania, a można go dostosować do suchych owoców, czekolady i owocu według wyboru w zależności od sezonu. Sprzęt: Perforowana blacha Jednorazowa rękawica kuchenna Kołowa 18mm Owalna forma De Buyer Składniki: Używam pistacji Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (bez afiliacji).
3. Wymieszaj masło miękkie z dwoma cukrami.
4. Następnie dodaj jajko, następnie maki i proszek do pieczenia.
5. Na koniec dodaj kawałki czekolady i posiekane pistacje.
6. Rozwałkuj ciasto w natłuszczonym okręgu do tarty, następnie schłódź podczas rozgrzewania piekarnika do 220°C.
7. Następnie piecz ciasteczko, a po 2 minutach pieczenia zmniejsz temperaturę do 180°C.
8. Kontynuuj pieczenie przez kolejne 8 minut, ciasteczko powinno być dobrze zarumienione.
9. Pozostaw do ostygnięcia przed wyjęciem z formy i kontynuowaniem przepisu.
10. Ubij mietankę tłutą bitą mietanką z cukrem, następnie rozprowadź tę mietankę ciasteczku formując kulki wokół, a na końcu rozprowadź cieniej.
11. Ułóż maliny na bitej mietance, a następnie dodaj kilka pistacji.