

TARTA Z MIODEM

1 porcja = 396 kcal, b = 5 g, t = 22 g, w = 46 g, bł. = 1 g

Do wykonania tarty będzie Ci potrzebna:

(12 porcji)

SPÓD DO TARTY

- 300 g mąki
- 150 g stewii
- 150 g masła
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

KREM

- 150 ml śmietanki kremówki 36 %
- 150 g serka mascarone
- 7 łyżek miodu
- skórka z 1 cytryny
- 100 g orzechów włoskich

Przygotowanie jest bajecznie proste:

SPÓD DO TARTY

- w misce wymieszaj mąkę, stewię, masło, jajko i proszek do pieczenia
- ciasto dobrze wyrób, owiń w folię i schowaj do lodówki na 10 minut
- w tym czasie przygotuj krem
- wyjmij ciasto z lodówki, rozwałkuj i ułóż w formie wysmarowanej masłem
- tartę ponakłuj widelcem i piecz w 180 stopniach przez 25 minut na złoty kolor

KREM

- w misce umieść schłodzoną śmietanę kremówkę oraz serek mascarpone i ubij do otrzymania gęstego kremu
- do całości dodaj płynny miód, startą skórkę z cytryny i przez chwilę miksuj do połączenia składników
- schłodzony krem połóż na schłodzonej tarte i posyp rozdrobnionymi orzechami