

ANIA STARMACH

Tarta z białą czekoladą i malinami

Co kupić?

Spód:

200g herbatników zbożowych

100g gorzkiej czekolady

1 łyżka cukru pudru

70g miękkiego masła

Krem:

200g mascarpone

200g białej czekolady

Ziarenka z laski wanilii

Dodatkowo:

250g malin

Jak przygotować?

1. W malakserze posiekaj herbatniki na drobny proszek.
2. Gorzką czekoladę połam na małe kawałki i rozpuść podgrzewając misę robota. Możesz też tradycyjnie rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej.
3. Herbatniki wymieszaj z miękkim masłem, czekoladą i cukrem za pomocą mieszadła K lub elastycznego.
4. Masą ciasteczkową wyłóż spód tarty (na dnie umieść papier do pieczenia).
5. Białą czekoladę połam na kawałki, rozpuść w misie robota planetarnego delikatnie ją podgrzewając.
6. Misę ostudź i zamontuj trzepaczkę.
7. Dodawaj do czekolady mascarpone i wanilię, powoli mieszając.
8. Krem wyłóż na ciasteczkowy spód, a na wierzchu ułóż maliny.

ANIA STARMACH

9. Schładzaj przez noc w lodówce.