

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.