

Малиновый тарт

Нужно:

Тесто:

- Сливочное масло - **120 г**
- Сахар - **50 г**
- Ванильный сахар - **1** чайная ложка
- Желтки - **1** шт.
- Пшеничная мука - **220 г**

Крем:

- Маскарпоне - **115 г**
- Мёд - **60 г**
- Ванильный сахар - **1** чайная ложка
- Лимонный сок - **30 г** (примерно пол лимона)
- Жирные сливки (от **30** и выше) - **180 мл**

Верх:

- Малина - **250 г**
- Быстрозастывающее желе для торта (по желанию)

Инвентарь:

- Миксер
- Форма антипригарная **24-26 см**

* Приготовить этот тарт можно также со свежей черникой или ежевикой (или вашими любимыми ягодами). Просто замените малину в рецепте на другие ягоды. Важно, чтобы ягоды были с кислинкой и обладали ярким вкусом.

Приготовление:

1. Заранее достаем сливочное масло, чтобы оно размягчилось.
2. Готовим тесто. Взбиваем масло с обычным и ванильным сахаром до кремообразной консистенции.

3. Добавляем желток, взбиваем до однородности. Добавляем муку и замешиваем тесто. Осторожно! Не переложите муки. Лучше добавлять понемногу, тесто должно получиться пластичным и упругим. Но не должно крошиться.
4. Формируем из теста диск, заворачиваем в пленку и убираем в холодильник на 30 минут.
5. Тем временем, выжимаем лимон, чтобы получить лимонный сок. Удаляем косточки, если они попали в сок.
6. Включаем духовку на 180 градусов.
7. Остывшее тесто вынимаем, раскатываем и укладываем в форму.

(Лучше использовать металлическую форму с антипригарным покрытием. Так как корж получается очень хрупким, важно, чтобы он не прилип, что случается при использовании стеклянной формы. Но и силиконовая не подойдет, так как большая вероятность сломать корж при извлечении.)

8. Ставим в духовку, выпекаем 15-20 минут. Если замечаем пузыри, во время выпекания, прокалываем их вилкой или ножом.
9. Вынимаем из духовки. Остужаем и затем очень аккуратно перекладываем на тарелку.
10. Готовим крем. (Заранее это делать не нужно, так как он может расслоиться)

Маскарпоне взбиваем с медом, ванильным сахаром и лимонным соком.

11. Отдельно взбиваем сливки. Сливки нужно взбивать холодными. Сначала на низких оборотах миксера, затем можно перейти на средние обороты. Взбивание сливок может занять 10-15 минут.
12. Аккуратно соединяем сливки с сырной массой.
13. Выкладываем крем в остывшую основу. Поверх выкладываем малину.
14. Желе для торта завариваем по инструкции. Кисточкой смазываем ягоды.

(Желе сохраняет ягоды на более длительное время. Будет достаточно половины пакета. Но обратите внимание, что это не Желе, а именно Желе для торта)
15. Остужаем тарт в холодильнике в течение 1-2 часов. Храним в холодильнике.

Приятного аппетита! :)