Tarta z truskawkami i bezą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 25 minut + 1 godz chłodzenia ciasta
Liczba porcji: 8-10

Przygotowanie :

1. Do misy robota planetarnego wsypać mąkę, cukier puder i sól, dodać żółtko i pokrojone na mniejsze kawałki masło. Założyć końcówkę do mieszania z silikonowym zakończeniem, wyrobić kruche ciasto: prędkość 3, czas około 4 minuty. Ciasto owinąć w folię i włożyć do lodówki na około 1 godzinę.
2. Po tym czasie, formę do tarty wyłożyć równomiernie ciastem na dnie i na bokach. Piekarnik nagrzać do 180'C, podpiec kruche ciasto około 20 minut.
3. W międzyczasie przygotować truskawki. Umyć je, osuszyć i odszypułkować, a następnie pokroić na mniejsze kawałki. Potem wymieszać je z mąką ziemniaczaną, aby ta równomiernie pokryła truskawki.
4. Na podpieczone kruche ciasto wysmarować dżem (jeśli go używamy), następnie równomiernie rozłożyć truskawki.
5. Czas na bezę: Do misy robota planetarnego wlać białka jaj, założyć mieszadło, ubić pianę na sztywno: prędkość 5, czas około 4 minuty. Następnie, stopniowo wsypywać cukier, mieszać do momentu, aż w pianie nie będą wyczuwalne grudki cukru (około 5 minut). Bezę wyłożyć na truskawki, rozsmarować. Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180'C, piec około 22-25 minut. Wierzch bezy powinien zyskać kruchą skorupę.