

Vanilinė tarta su riešutais

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta tartas!

12 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 60 Min.



Sudėtis:

Tešlai:

150 g kvietinių miltų
50 g cukranendrių cukraus
50 g sviesto (šalto)
2 vnt. kiaušinių trynių
2 v.š. vandens

Vaniliniam kremui:

250 g kreminio sūrio „Philadelphia“
1 vnt. kiaušinių
50 g cukraus
100 ml grietinėlės (30 proc. riebumo)
1 a.š. Dr. Oetker Madagaskaro
Burbono vanilės pasta su vanilės
grūdėliais

Papuošimui:

100 g graikinių riešutų (arba karijų)
1 v.š. cukraus

1 Paruošimas:

Dubenyje persijotus miltus sumaišykite su rudoju cukrumi, kubeliais supjaustytu sviestu, tryniais ir vandeniu. Išminkykite tešlą iki vientisos masės. Tešlą iškočiokite ant miltais pabarstyto darbastalio, užvyniokite ją ant kočėlo ir atsargiai perkelkite į apvalią kepimo formą (26 cm skersmens). Apkarpykite tešlos kraštus, šakute subadykite pagrindą. Orkaitę įkaitinkite iki 190 °C temperatūros.

2 Kepimas:

Šaltą tešlą pašaukite į įkaitintą orkaitę ir kepkite, kol ji įgaus auksinį atspalvį. Iškepusią tešlą išimkite iš orkaitės ir leiskite atvėsti.
Elektrinė orkaitė: 190 °C
Dujinė orkaitė: 190 °C
Kepimo laikas: apie 25 min.

3 Vanilinis kremas:

Visas kremo paruošimui reikalingas sudedamąsias dalis suplakite plaktuvu. Gautą masę užtepkite ant iškepusio tartos pagrindo.

4 Papuošimas:

Sausoje keptuvėje apkepinkite riešutus ir cukrų. Tada išdėliokite ant tartos.



5 **Kepimas:**

Pašaukite tartą į įkaitintą orkaitę.

Elektrinė orkaitė: 170 °C

Dujinė orkaitė: 170 °C

Kepimo laikas: 30 min.

