



Tartă cu fructe exotice

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 foaie aluat fraged	500 g mascarpone
250 g frișcă	250 g fructe exotice congelate
esență de vanilie	fructe de pădure
100 g unt	50 g zahăr brun
zahăr pudră	50 ml coniac

Instructions

Această tartă delicioasă pregătită de Radu Darie poate fi făcută cu orice fructe exotice, fiind foarte versatilă. Lasă-te purtat de aromele dulci ale fructelor tale preferate pe care le găsești la Selgros!

1. Fructele exotice se lasă într-un bol la temperatura camerei pentru decongelare.
2. Aluatul fraged se întinde cu ajutorul unui sucitor, apoi se așează într-o tavă de 28 cm care a fost unsă în prealabil cu ulei sau unt. Se taie marginea, iar cu ajutorul unei furculițe se înțeapă aluatul pentru a nu se umfla în timpul coacerii. Se recomandă ca aluatul să fie lăsat la congelator pentru 10 minute după ce a fost așezat în tavă.
3. Cuptorul se preîncălzește la 150°C. Peste aluatul din tavă se așează o hârtie de copt și peste se așează uniform 500 g de fasole sau orez pentru ca aluatul să rămână plat. Se introduce în cuptor pentru 30 - 40 de minute. Apoi se scoate fasolea sau orezul și hârtia de copt și se mai lasă încă 10 minute în cuptor pentru a se rumeni.
4. Fructele exotice se caramelizează într-o tigaie cu unt și zahăr brun, peste care se adaugă esența de vanilie și coniacul. Crema de fructe obținută astfel se va așeza la baza tartei și se va lăsa la răcit.
5. Frișca se bate cu zahărul pudră, adăugat în 3 etape. Apoi se adaugă mascarpone și se mixează aproximativ 10 minute. Crema astfel obținută se așează peste crema de fructe exotice. La final, tarta se ornează cu fructe de pădure și se pudrează cu zahăr.

Descoperă gusturi neexplorate și adaugă o notă exotică rețetelor tale. [Explorează acum gama de fructe exotice din magazinele Selgros!](#)

Autor: Chef Radu Darie

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.](#)