



reteta-video.ro

## Tarta cu Fructe (Capsuni) si Sufleu de Smantana

In general tartele cu fructe sunt foarte usor de facut si delicioase. Aceasta reteta de desert cu fructe este extrem de rapida, gustoasa si poate pregati cu orice fruct: mere, visine, capsuni, cirese, pere.... Aluatul este crocant in exterior si moale si pufos in interior. Fragm aromatata, **tarta cu fructe (capsuni) si sufleu de smantana** ramane unul dintre cele mai reusite dulciuri cu fructe!

### INGREDIENTE

#### TARTA CU FRUCTE (CAPSUNI) SI SUFLEU DE SMANTANA

260 gr. de faina  
100 gr. de unt rece  
un ou pentru aluat  
175 gr. de zahar  
3 oua pentru sufleul de smantana  
300 gr. de smantana  
o lingurita de esenta de vanilie  
500 gr. de capsuni (sau alte [fructe](#)) curatate si spalate

### MOD DE PREPARARE

#### TARTA CU FRUCTE (CAPSUNI) SI SUFLEU DE SMANTANA

##### PASUL 1

Pregatim robotul de bucatarie pentru framantat.

##### PASUL 2

Punem untul in vasul robotului.

##### PASUL 3

Pastram 3 linguri de faina (adica 60 gr.), iar restul (200 gr.) le punem peste unt.

##### PASUL 4

Mixam pana cand obtinem o compozitie sfaramicioasa.

##### PASUL 5

Adaugam oul si o lingura de zahar (25 gr.) si continuam sa mixam pana cand obtinem o bila de aluat.

##### PASUL 6

Punem aluatul intr-un bol, pe care il acoperim cu folie alimentara si il introducem in frigider pentru 30 de minute.

##### PASUL 7

Punem cele 3 linguri de faina intr-un alt bol.

##### PASUL 8

Adaugam cele 150 gr. de zahar ramase, cele 3 oua, esenta de vanilie si smantana.

##### PASUL 9

Amestecam pana cand obtinem o crema fina.

##### PASUL 10

Taiem fiecare capsuna in 2, 3 sau 4 felii, in functie de cat de mare este aceasta.

##### PASUL 11

Incalzim cuptorul.

##### PASUL 12

Pregatim o forma pentru tarta, cu peretii detasabili si cu diametrul de 28-30 cm.

##### PASUL 13

Dupa 30 de minute, scoatem aluatul din frigider si il intindem cu un sucitor, dinspre centru spre exterior, rotind din cand in cand foaia de aluat. Daca aluatul este prea rece nu se va putea intinde si foaia de aluat se va rupe, iar daca nu s-a racit suficient se va lipi de masa din lucru.

##### PASUL 14

Intindem pana cand diametrul aluatului este mai mare cu aproximativ 7 cm., fata de cel al formei pentru copt.

##### PASUL 15

Rulam aluatul usor pe sucitor si il punem in tava pregatita.

##### PASUL 16

Apasam usor, astfel incat aluatul sa se muleze pe forma pentru tarta.

##### PASUL 17

Ridicam marginile minim 3 cm., pe peretii formei, apoi taiem drept si indepartam marginile superioare de aluat inegale.

##### PASUL 18

Adaugam deasupra capsunile si le aranzam uniform.

**PASUL 19**

Turnam sufleul de smantana peste capsuni.

**PASUL 20**

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru 40 de minute.

**PASUL 21**

Cand tarta este aurie pe margini, o scoatem din cuptor.

**PASUL 22**

Dupa ce prajitura s-a racit complet, desfacem marginile formei detasabile.

**PASUL 23**

Transferam desertul pe o farfurie si taiem in felii.

**PASUL 24**

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
*Tarta cu Fructe (Capsuni) si Sufleu de Smantana.***

***POFTA BUNA!***