



reteta-video.ro

Tarta cu Smochine si Mascarpone

Smochinele, fructele mici si delicate, nu sunt numai dulci si aromatate, dar au si o multime de beneficii pentru organism. Sunt o sursa de magneziu, indispensabil sistemului nervos, dar si de fier, necesar pentru formarea globulelor rosii si pentru transportul oxigenului tesuturi. Datorita vitaminelor A, B, C, smochinele stimuleaza imunitatea, au efect remineralizant si tonifiant. Crude sau uscate, smochinele au proprietati diuretice, laxative si emoliente, fiind folosite in medicina chineza pentru detoxifierea organismului. Daca le gasiti proaspete, nu ezitati sa le consumati sau, de ce nu, sa pregatiti o delicioasa **tarta cu smochine**. In mod obisnuit, atunci cand fac tarta cu smochine, eu o fac cu crema frangipane. Aceasta este o crema delicioasa, pe baza de migdale macinate, unt si ou (promit sa revin cu reteta), care se foloseste ca umplutura pentru tarte. De data aceasta insa, pentru ca vroiam ceva diferit (si pentru ca aveam in frigider o cutie de mascarpone, dar nu aveam faina de migdale), am schimbat putin reteta. Si nu mi-a parut rau, desi initial nu eram foarte sigura ca va iasa. A fost (pentru ca s-a terminat repejor), o alegere buna, pe care trebuie sa o incercati si voi! **Tarta cu smochine si mascarpone** trebuie neaparat repetata! Poate fi facuta si cu alte fructe: caise, mere, prune sau pere, pentru ca gustul este (aproape) perfect. In aceasta faina de migdale am folosit fulgi de cocos si va garantez ca, daca va plac, o sa ii folositi la toate cremele pentru **tarte cu fructe**. Este o gustoasa, incat nu aveti scuze sa nu o pregatiti si voi! Pe langa faptul ca este usor de pregatit, **tarta cu smochine si mascarpone** este o nebunie de arome, gusturi si texturi! Aluat fraged, crema delicata, fructe din belsug, pe scurt o **prajitura cu smochine** minunata. Dar sa lasam vorba si sa ne asezam la masa!

INGREDIENTE TARTA CU SMOCHINE SI MASCARPONE

o foaie de aluat pentru foietaj sau aluat dulce pentru tarta - reteta pentru aluat fraged o gasiti [aici](#).

250 g. de mascarpone

4 oua

150 g. de zahar pudra

50 g. de fulgi de cocos sau da faina de migdale

5-6 smochine mari, spalate

o lingurita cu coaja rasa de portocala

o lingurita cu extract de vanilie

MOD DE PREPARARE TARTA CU SMOCHINE SI MASCARPONE

PASUL 1

Punem ouale intr-un bol. Aduagam zaharul pudra si branza mascarpone si amestecam cu mixerul timp de 4-5 minute pana la omogenizare. Trebuie sa obtinem o crema fina.

PASUL 2

Aduagam extractul de vanilie, coaja rasa de portocala si fulgii de cocos sau faina de migdale si amestecam cu o spatula, pana la omogenizare.

PASUL 3

Taiem coada smochinelor, le taiem in jumatate si apoi le taiem in cate 3-4 felii pe fiecare.

PASUL 4

Incalzim cuptorul.

PASUL 5

Pregatim o forma pentru tarta cu diametrul de 26 cm, in care punem aluatul fraged.

PASUL 6

Aranjam foietajul pe toata suprafata formei, inclusiv pe marginile inalte, si apasam usor, pentru a se mula pe vas. Taiem si indepartam marginile de aluat in exces.

PASUL 7

Turnam crema de mascarpone, oua, zahar si cocos (sau faina de migdale) si nivelam usor.

PASUL 8

Aranjam deasupra feliile de smochina.

PASUL 9

Introducem prajitura cu smochine in cuptorul incalzit la 180 de grade, pentru aproximativ 50 de minute.

PASUL 10

Cand tarta cu fructe este rumenita pe margini si usor caramelizata pe toata suprafata, o scoatem din cuptor.

PASUL 11

Servim calda sau rece, simpla sau chiar cu inghetata.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tarta cu Smochine si Mascarpone.

POFTA BUNA!