



reteta-video.ro

## Tarta fara Coacere cu Crema de Unt si Fructe

**Tarta asta fara coacere cu crema de unt si fructe** nu era in planul acelei zile calduroase de vara in care am facut-o. Vroiam un simplu si bun. Dar si **fara cuptor**, caci la cat de cald este afara, nu indrazneam sa-i dau drumul. Si vroiam si ceva cu fructe, ca toc m-am intors din piata cu cele mai mici, dar si cele mai dulci capsuni, ultimele. Ma gandeam pe drum spre piata sa fac o un **aluat de tarta fara gluten** si sa-l umplu cu un iaurt grecesc. Adica un **desert de vara** racoros si putin spus rapid. Dar batranica din coltul stang al piatai mi-a schimbat putin planul. Pe drumul spre casa deja stiam ca vreau sa le pun intr-o **crema de unt si fructe**, rapida si **fara fierbere** (da, nici macar aragazul nu aveam chef sa-l deschid!).

Asa ca mi-am pus gandurile cap la cap si a iesit o mandrete de **tarta cu ingrediente naturale**, de nici nu visam initial la ea. Mi s-a renuntat la ideea **blatului vegan, din nuci si fructe uscate** rehidratate, caci oricum crema de unt mi s-a parut ca este suficient de consistenta.

In mod normal, cand vorbim despre **prajiturile fara coacere**, le asociem cu blatul de biscuiti si unt topit. Mi-am zis eu ca e prea mult unt, desi nu sunt un fan al dietelor. Dar de cele mai multe ori incerc sa echilibrez cumva. Asa ca mai bine cate putin din fiecare decat sa folosesc totul.

Si eu cred ca am facut bine, caci am avut un weekend plin de bunatati, inasa ne-am pastrat si pentru o feliuta de desert racoros. Deoarece o **prajitura fara oua, fara ulei, fara faina, deci fara gluten**, am avut ceva emotii cu blatul, dar crema de fructe a facut-o irezistibila. Este adevarat ca nu este un **blat de tarta** obisnuit si este destul de fragil, inasa daca esti putin atent si folosesti neaparat o forma cu fund si peretii detasabili, pana la urma nu-i chiar asa de greu. Fiind un **aluat fara gluten si fara unt** nu prea are ce sa-l "lege". Cu cat arata mai rau, cu atat este mai dificil de modelat si mai apoi de scos din tava. Dar mi se pare o solutie buna cand vrei un **aluat de tarta de tarta** sau un desert vegan. De fapt inspiratia mi-a venit chiar de la o reteta raw **vegan** pe care nu mai stiu unde am vazut-o, dar imi amintesc ca faceau un fel de bomboane din el.

Si daca **blatul de tarta fara coacere** se face in 5 minute, nici buttercream-ul cu fructe crude nu este mai dificil de pregatit. Pastreaza toata aroma si vitaminele fructelor si il fac sa fie dulce-acrisor. Inasa, pentru ca este o **crema la rece, fara gatire**, trebuie sa ne pregatim din timp ingredientele. Fructele trebuie sa fie la temperatura camerei, nu reci din frigider, la fel si untul, care trebuie sa fie cat mai moale. Daca folositi fructe congelate, lasati-le mai intai sa se decongeleze lent in frigider si abia apoi scoteti-le si lasati-le sa se "incalzeasca" putin. Si nu intrati in panica daca la un moment dat **crema de unt si fructe** pare ca s-a taiat si din prajitura noastra s-a ales praful! Continuu sa amestecati la viteza mare, o sa vedeti ca, printr-o minune, crema de unt incepe sa se lege si devine neteda, fina si pufoasa. Asta este pentru orice crema pe baza de unt, cu atat mai mult la aceasta, la care trebuie sa incorporam si piureul de fructe. Nu dureaza mult, mie mi se pare **crema ideala pentru orice tort sau prajitura**, pentru umplut o **rulada** sau pentru ornat niste briose. Si se poate pastra in frigider 2-3 zile, doar sa nu uitati sa o scoateti cu cateva ore inainte sa o folositi pentru ca untul sa se inmoaie putin. Si incercati-o cu alte fructe, nu doar cu capsuni: zmeura, mure, afine sau mix de fructe de padure!

Stiu, puteam sa aleg o cale mai usoara si sa fac un **desert fara coacere** la care nu iti trebuie multa atentie, dar nu as mai fi eu! Inasa ca imi plac lucrurile complicate, caci se stie bine ca nu este asa, inasa iarasi se stie ca bucataria este locul meu de joaca si experimentat. Si daca respectam exact pasii, este imposibil sa nu iasa ceva bun. Fara teama!!!!!!

Asa ca bucurati-va de vara, desi pentru unii se anunta prea calduroasa si, nu uitati, o **prajitura cu fructe fara coacere** e cel mai bun mod de a uita si de canicula, si de probleme si de a va face ziua mai frumoasa! Sa va fie de folos!

## **INGREDIENTE TARTA FARA COACERE CU BLAT FARA GLUTEN SI CREMA DE UNT SI FRUCTE**

### **Pentru crusta:**

225 g de nuci pecan, usor rumenite

9 curmale uscate, fara samburi, rehidratate 10 minute in apa calduta

### **Pentru crema:**

150 g de capsuni, zmeura, afine sau mix de fructe de padure

150 g de unt cu minim 80% grasime, la temperatura camerei

300 g de zahar pudra

sare

## **MOD DE PREPARARE TARTA FARA COACERE CU BLAT FARA GLUTEN SI CREMA DE UNT SI FRUCTE**

1. Pregatim blatul pentru tarta – punem nucile pecan in vasul robotului de bucatarie si mixam cat sa fie maruntite, dar nu foarte. Adaugam curmalele, scurse de apa si un sfert de lingurita cu sare si mixam, folosind functia pulse, doar pana cand compozitia incepe sa se lege si sa arate ca un nisip umed. O rasturnam intr-o tava cu diametrul de 20 cm si cu peretii detasabili, la baza careia am pus hartie de copt, presam bine cu o lingura cat sa avem o baza omogena si ridicam aluatul si pe margini, cam 2 cm. Punem crusta vegana in frigider pana cand pregatim crema.

2. Pasam fructele cu un mixer vertical, apoi le trecem printr-o sita pana cand obtinem un piure de fructe fin.

3. Punem untul intr-un castron, adaugam un varf de lingurita cu sare si mixam cam 5 minute, pana cand devine spumos, se desface in bule si creste in volum. Adaugam o treime din zaharul pudra si o treime din piureul de fructe si mixam scurt, cat sa se omogenizeze. Continuum sa adaugam zaharul pudra si piureul de fructe ramase in doua transe si mixam scurt, de fiecare data pana la incorporare. Continuum sa mixam la viteza mare pana cand avem o crema fina, neteda si omogena.

4. Scoatem blatul din frigider, desfacem cu grija inelul detasabil si il asezam pe o farfurie, cu tot cu baza formei. Punem crema de fructe intr-un pos si umplem crusta tartei. O ornăm si o punem in frigider pentru o ora.

5. Taiem prajitura cu fructe cu un cutit ascutit, stergand lama dupa fiecare taietura.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tarta fara Coacere cu Blat Vegan si Crema de Unt si Fructe*.**

**POFTA BUNA!**