



# TARTA Z KREMEM BANANOWYM

## Składniki na 12 porcji:

### CIASTO:

- 260 g mąki pszennej
- 130 g masła
- 65 g cukru
- 180 g jogurtu naturalnego
- 1 jajko
- 30 g zagęszczonego soku z buraka

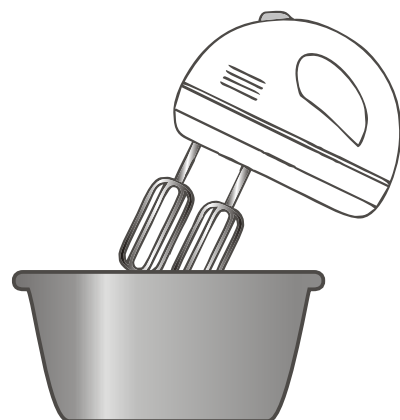
### KREM:

- 200 g przecieru bananowego Purena
- 400 g śmietany 30 %
- 250 g serka mascarpone
- 3 płatki żelatyny
- 40 g cukru pudru



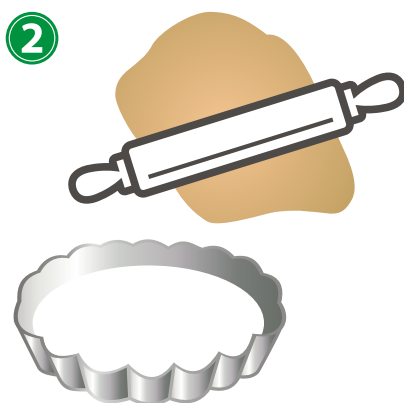
## SPOSÓB WYKONANIA:

1



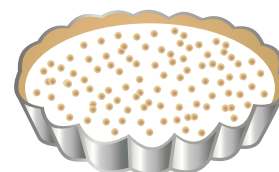
Połączyć wszystkie składniki na ciasto.

2



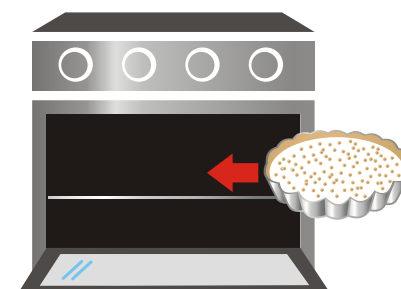
Rozwałkować ciasto na grubość ok. 0,5 cm i przełożyć do formy na tartę wyłożoną papierem do pieczenia.

3



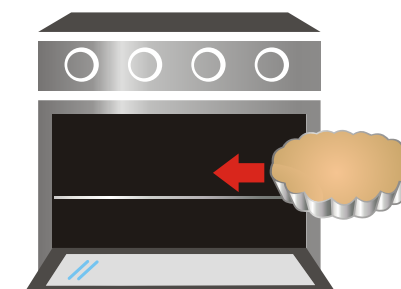
Nałożyć na ciasto papier do pieczenia i zasypać powierzchnię grochem.

4



Piec w 170°C przez 15 min.

5



Usunąć papier z grochem i dalej piec przez 15 min.

6



Krem: ubić śmietanę z mascarpone na koniec dodając cukier puder.

7



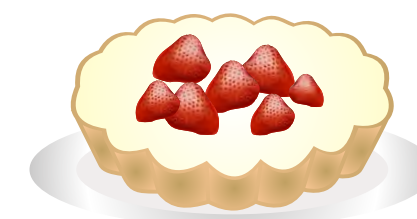
Przecier bananowy lekko zagrzać i połączyć z wcześniej namoczoną żelatyną.

8



Połączyć przecier z ubitą masą i wyłożyć na upieczony korpus tarty, pozostawić do stężenia.

9



Podawać ze świeżymi owocami.

Wartości odżywcze:

100 g  
302 kcal

1 porcja  
409 kcal

Gotowe ciasto spożyć w przeciągu 48 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.