



## Тарт малина-клубника-ваниль



### Ингредиенты

- Песочная основа п/ф:
- масло сливочное 82,5 % - 200 г
- сахарная пудра - 180 г
- яйцо куриное - 164 г
- мука миндальная - 60 г
- мука в/с - 440 г
- соль - 4 г
- ванильная паста - 2 г
- Кули малина-клубника п/ф:
- пюре малины - 200 г
- пюре клубники - 120 г
- пектин NH - 5 г
- сахар - 80 г
- лимонная кислота - 2 г
- Крем ванильный п/ф:
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional - 150 г
- сахарная пудра - 100 г
- сливки 33% - 350 г
- ваниль палочки - 10 г
- Порция:
- Крем ванильный п/ф - 45 г
- кули малина-клубника п/ф - 65 г
- песочная основа - 60 г
- клубника свежая - 35 г

### Приготовление

Песочная основа п/ф:

Смешать вместе муку, масло, сахарную пудру, миндальную муку, соль, ванильную пасту, постепенно ввести яйцо.

Замесить однородное тесто.

Охладить и раскатать, сформировать тарт и отпекать при 160 градусах 12-16 минут.

Кули малина-клубника п/ф:

Пюре нагреть, ввести смесь пектина и сахара, прокипятить и охладить.

Крем ванильный п/ф:

Сливки взбить с сыром, ванилью и сахарной пудрой.

Сборка:

В остывшие тарталетки выложить слой кули малина-клубника, сверху слой ванильного крема, украсить нарезанной клубникой и каплями кули. Поставить в холодильник на 1-2 часа для застывания.

## Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг