



Panna Cotta tart od jagoda

⌚ 60–75 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

190 g	Brašna
80 g	Šećera
125 g	Maslaca
1 kom	Jaje
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
60 g	Mljevenih badema
1 žlica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
2 šalice	Leće (za pečenje tijesta)

Za kremu:

5 g	♦ Agartin
500 g	Vrhnja za šlag
90 g	Šećer
125 g	Mascarponea
2 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
1 žličica	♦ Kardamom mljeveni
1 žlica	Svježe limunove korice, vrlo sitno naribane
200 g	Svježih jagoda

- 1 Prvo pripremite tijesto. Pomiješajte brašno sa šećerom, vanilin šećerom i solju. Zatim hladan maslac narežite na komadiće i dodajte u brašno s jajetom. Tijesto dobro premijesite rukama pa ga ostavite u prozirnoj foliji u hladnjaku 30 minuta.
- 2 Okrugli kalup za tart (oko 26 cm) premažite maslacem. Tijesto razvaljajte tanko (30 cm) i stavite na vrh, a zatim odrežite rubove i pritisnite prema dolje. Podlogu nekoliko puta izbodite vilicom i napunite lećom.
- 3 Podlogu za tart pecite u pećnici na 190° 20–25 minuta dok ne porumeni. Ostavite da se podloga ohladi sat vremena pa je izvadite iz kalupa.
- 4 U međuvremenu, možete pripremiti panna cotta kremu. Agartin skuhaite sa 100 ml vode 2 minute, a zatim umiješajte u 150 ml hladne vode.
- 5 Vrhnje za šlag sa šećerom stavite u lonac i lagano pirjajte oko 5 minuta. Zatim dodajte mascarpone i dobro promiješajte. Umiješajte vaniliju iz štapića, mljeveni kardamom i koricu limuna. Kuhajte još 5 minuta.
- 6 Sada maknite lonac s vatre i umiješajte tekući agartin u kremu.
- 7 Panna cotta kremu izlijte na podlogu za tart i stavite u hladnjak. Ostavite u hladnjaku najmanje 2 sata.
- 8 Gotov tart ukasite opranim i narezanim jagodama.

