



Sárgabarackos tarte

🕒 80—90 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 A vaját, narancsos cukrot, porcukrot és sót habosra keverjük. Hozzáadjuk a tojássárgáját, és röviden összedolgozzuk. Belekeverjük a lisztet, és tésztává gyúrjuk.
- 2 Korongot formázunk belőle, folpackba csomagoljuk, és 30 percre a hűtőbe tesszük.
- 3 A sütőt előmelegítjük 170 °C-ra. A tésztát kinyújtjuk, köröket vágunk, és sütőformába nyomkodjuk. Villával megszurkáljuk, majd 17 percig sütjük. Teljesen hagyjuk kihűlni.
- 4 A mascarpone-t, narancsos cukrot és vaníliapasztát simára keverjük, majd hozzáadjuk a tejszínt, és krémesre dolgozzuk.
- 5 A tarte-okba töltjük a krémet, ráhelyezzük a sárgabarackot, végül megszórjuk aprított piskáciával vagy tökmaggal.

Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

A tésztához

120 g	Vaj
30 g	Narancsos cukor
40 g	Porcukor
	Egy csipet só
1	Tojás sárgája
180 g	Liszt

A krémhez:

120 g	Mascarpone
20 g	Narancsos cukor
1 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta
80 g	Habtejszín
8 db	Sárgabarack (lehet konzerv vagy friss)
	Aprított piskácia vagy tökmag a díszítéshez

