



# Тарт с панакота и ягоди

⌚ 60—75 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За тарта

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 190 g  | Пшенично брашно            |
| 80 g   | Кристална захар            |
| 125 g  | Масло                      |
| 1 бр.  | Яйце                       |
|        | ♦ Сол от Средиземно море   |
| 60 g   | Бадеми                     |
| 1 с.л. | ♦ Бурбонска ванилова захар |
| 2 ч.ч. | Леща (за сяпко печене)     |

#### За Панакота

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 5 g     | Агар-агар                       |
| 500 g   | Бита сметана                    |
| 90 g    | Кристална захар                 |
| 125 g   | Маскарпоне                      |
| 2 бр.   | ♦ Бурбонска ванилия             |
| 2 зърна | ♦ Карамфил, цял                 |
| 1 с.л.  | Лимонова кора, ситно настъргана |
| 200 g   | Ягоди                           |

- 1 Първо пригответе тестото за тарта: разбъркайте брашното с кристалната и ваниловата захар, както и щипка сол. Нарежете студеното масло на малки парченца и добавете с яйцето към брашното. Омесете тестото и го увийте в опаковъчно фолио. Оставете в хладилника за половин час.
- 2 Намазнете тавичка за тарт (ок. 26 см диаметър) с масло. Разточете тънко тестото (ок. 30 см диаметър) и го сложете в тавичката. Притиснете по ъглите и отрежете висящите части. Надупчете тестото с вилца на места, покрийте с хартия за печене и изсипете лещата отгоре.
- 3 Опечете тарта в предварително загрята фурна на 190°C за 20-25 минути, докато страните придобият златист цвят. Оставете да се охлади за около час и махнете тарта от тавата, както и лещата.
- 4 През това време пригответе панакота. Стрийте карамфила в хаванче. Сварете агар-агар в 100 ml вода за около 2 минути, след това разбъркайте в 150 ml студена вода.
- 5 Изсипете битата сметана (неразбита) заедно със захарта в тиган и оставете да къкри за 5 минути. После добавете маскарпонето и разбъркайте добре.
- 6 Разрежете ваниловата шушулка на две по дължина. Изгребете вътрешността с нож и добавете към крема за панакота с карамфила и лимоновата кора. Продължете да готвите още 5 минути.
- 7 Махнете от котлона и изсипете сместа с агар-агар в крема.
- 8 Изсипете крема в охладения тарт и оставете в хладилника за поне 2 часа. Украсете готовия десерт с нарязани ягоди.

