

Tarte cu vanilie si nectarine



Tarte cu vanilie si nectarine: rapide, savuroase, proaspete...trebuie sa le incercati!!!

Merg de minune si cu alte fructe, bineintelese ☺

Ingrediente pentru 6 forme de tarta mai mari sau 9 mai mici

Blat:

- 100 g unt
- 100 g zahar
- 1 lingurita esenta de vanilie
- 2 oua
- 100 g faina
- 20 g amidon
- 1 lingurita praf de copt
- 3 linguri lapte

Crema:

- 3 foi gelatina
- 1 plic praf de budinca de vanilie
- 300 ml lapte
- 80 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat
- 200 ml frisca
- 2, 3 nectarine

Mod de preparare:

Se amesteca untul, moale, scos din timp din frigider, cu zahar si esenta de vanilie; se adauga ouale pe rand, amestecand dupa fiecare 2 minute. Se inglobeaza faina amestecata cu amidon si praf de copt si apoi lapte.

Formele de tarta se ung cu unt si se presara cu faina:



Se pune aluatul in forme:



Se coc 20 de minute la 175 grade C.



Se lasa sa se racoreasca in forma 5 minute, dupa care se rastoarna (marginile se deztelenesc usor cu varful unui cutit)



Se lasa tartele sa se raceasca:



Intre timp se pregatesc nectarinele...eu le-am cules direct din pom :)))

Sunt atat de incantata de nectarinul nostru, care an dupa an se face tot mai bogat si frumos, incat i-am surprins evolutia inca de la inceput:



...pana cand zemoasele fructe au prins contur ☺



...unul copt si-apetisant ☺



Si cu inca ceva ma laud :)) ..cu un pachet maaaare plin cu foite de gelatina, pe care mi l-a luat mami din Danemarca ☺



De-acum imi voi petrece, din nou, ceva timp rasfoind retetele care au in compositie gelatina foi ☺



...si inapoi la reteta :))

Praful de budinca se amesteca cu 4 linguri lapte; restul de lapte se da in fier cu zahar si zahar vanilat. Se adauga, amestecand, compositia de budinca si se da in fier.

Gelatina se topeste la microunde, pret de cateva secunde (daca se tine mai mult, isi pierde proprietatile de inchegare) sau la bain-marie. Se amesteca cu o lingura, doua de crema si de-abia apoi cu restul de crema, in felul asta crema omogenizandu-se perfect (daca se amesteca toata gelatina cu crema dintr-o data, pot apare nesuferitele cocoloase :P)

Se pune intreaga compositie la racit intr-o baie de apa rece si se amesteca; cand se intreste, se inglobeaza frisca batuta:



<http://savalaura.blogspot.com>

Crema se spriteaza pe tarte:



<http://savalaura.blogspot.com>

Nectarinele se taie felii:



<http://savalaura.blogspot.com>

...si se aseaza deasupra tartelor:



<http://savalaura.blogspot.com>

Se servesc imediat ☺



<http://savalaura.blogspot.com>

Sunt delicioase!!!!!!



<http://savalaura.blogspot.com>