

Tarte cu vanilie si nectarine



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

Adevarul este ca deja cand spui cuvantul **tarta**, si mai ales tarte cu vanilie, stii clar ca vor fi extrem de bune! ☐

Merg de minune si cu alte fructe, bineinteles ☐

Ingrediente:

Blat:

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

Crema:

- 3 foi gelatina
- un plic praf de budinca de vanilie

- 300 ml lapte
- 80 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 200 ml frisca
- 2, 3 nectarine

Sfat: ingredientele redate in reteta sunt pentru 6 forme de tarta mai mari sau 9 mai mici.

Mod de preparare:

Blat tarte:

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:



Coacere:

Se coc 20 de minute la 175 grade C.



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



Se lasa tartele sa se raceasca:



Nectarinele noastre ☐

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 ☐



Foi de gelatina:

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 compozitie gelatina foi ☐



Crema de vanilie:

...si inapoi la reteta :))

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

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 aparea nesuferitele cocoloase ☐)

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



Ornare tarte:

Crema se spriteaza pe tarte:



Nectarinele se taie felii:



...si se aseaza deasupra tartelor:



Se servesc imediat ☐



Sunt delicioase!!!!!!!

