



TARTE CU COACĂZE ȘI BEZELE CU CREMĂ DE ȘOFRAN



Pentru 8-10 tarte

INGREDIENTE

Pentru pateuri:

500 gr coacăze roșii
140 gr zahăr
100 gr unt
300 gr de făină
2 lingurițe cu vârf de praf de copt
2 ouă medii
80 gr de pudră pentru glazură
200 ml lapte integral
3 albușuri
¼ linguriță pudră de ghimbir

Pentru crema de șofran:

1 porție (0,1 gr) de fire de șofran
200 gr de smântână rece
1 pachet de zahăr vanilat cu vanilie
bourbon
unt moale și făină pentru formele de
tartă

Se ornează cu zahăr pudră

MOD DE PREPARARE

Se preîncălzește cuptorul la 160°C CircoTherm. Se spală coacăzele și se pun 12 ciorchini deoparte. Se desprind celelalte coacăze de pe ciorchine și se amestecă cu 40 de grame de zahăr. Se topește untul și se lasă să se răcească.

Se amestecă făina cu praful de copt. Ouăle se amestecă cu zahăr pudră, lapte și unt. Se cerne rapid amestecul de făină în aluat și se adaugă coacăze îndulcite.

Se ung formele de tartă cu unt moale cu ajutorul unei pensule și se adaugă un strat de făină. Se pune aluatul în forme. Se coace timp de 20 de minute pe raftul 3. Se bat gălbenușurile și 100 gr de zahăr cu pudră de ghimbir până se întăresc. Se acoperă tartele coapte și se coc încă 10 minute până când stratul de bezele devine puțin auriu.

Se scoate tava din cuptor și se lasă să se răcească înainte de a scoate tartele din formă. Se lasă să se răcească complet pe un suport pentru prăjitură.

Înainte de a se servi: se amestecă firele de șofran cu 1 lingură de apă fierbinte într-o cană până când se dizolvă. Se lasă la răcit. Se bate crema răcită până când devine tare. Se ornează tartele cu o lingură de cremă de șofran și se decorează cu o crenguță de coacăze. Se finalizează garnitura cu zahăr de glazură.