



TARTA Z KREMEM CUSTARD

miodowekrolestwo.com

Składniki na spód tarty:

- 125 g mąki,
- 50 g cukru pudru,
- 70 g zimnego masła pokrojonego w małe kostki,
- 1 żółtko do ciasta i 1 żółtko do posmarowania spodu,
- 1 łyżka mleka,
- szczypta soli,
- skórka z 1/4 cytryny.

Wykonanie kruchego ciasta:

1. Mąkę i cukier przesiej do miski, dodaj szczyptę soli, skórkę cytrynową i pokrojone w kostkę masło. Całość zmiksuj albo wyrób ciasto ręcznie. Powinno przypominać drobną kruszonkę.
2. Do masy dodaj jajko i mleko. Zagnieć szybko ciasto, uformuj z niego kulę, spłaszcz ją nieco, owiń folią i pozostaw w lodówce do schłodzenia na co najmniej pół godziny.
3. Po upływie tego czasu wyjmij ciasto z lodówki, umieść je na delikatnie oprószonej mąką stolnicy, a następnie rozwałkuj na grubość 2-3mm.
4. Zawiń delikatnie ciasto na wałek i przełóż do formy.
5. Dociśnij dokładnie ciasto do brzegów blaszki, a następnie za pomocą widelca ponakładaj spód.
6. Na formę nałóż papier do pieczenia i obciąż jej środek grochem/fasolą czy innym ziarnem.
7. Wstaw formę z ciastem do lodówki na kolejne pół godziny, aby jeszcze dodatkowo je schłodzić przed pieczeniem.
8. Po upływie tego czasu wstaw ciasto do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C i piecz je przez 15 minut.
9. Po tym czasie usuń papier z obciążeniem i posmaruj spód tarty rozbełtanym żółtkiem. Podpiecz ciasto jeszcze 5 minut.
10. Wlej do środka przygotowany wcześniej krem, tartę posyp świeżo startą gałką muszkatołową i zapiekaj całość przez 30 minut w temperaturze 130°C.

Składniki na krem:

- 50 mleka
 - 160 śmietanki,
 - 4 żółtka,
 - 50 cukru pudru,
 - 1 łyżka esencji waniliowej,
 - gałka muszkatołowa.
-

Wykonanie:

1. Mleko i śmietankę przelej do rondelka i podgrzej na małym ogniu.
2. Żółtka ubij z cukrem na jednolitą masę. Dodaj do niej ekstrakt waniliowy i całość dobrze wymieszaj.
3. Przelewaj cienką stróżką gorące mleko ze śmietanką do masy jajecznej, jednocześnie cały czas ubijając. Rób to stopniowo, aby masa się nie zważyła.
4. Przelej masę jajeczną ponownie do rondelka i podgrzewaj całość na małym ogniu delikatnie mieszając przez około 1 minutę.
5. Tak przygotowany krem wylej na podpieczony spód tarty, posyp świeżo startą gałką muszkatołową i zapiecz całość zgodnie z instrukcją powyżej.