Tarta cytrynowo-bananowa

Chrupiące, słodkie ciasto tej tarty jest przykryte warstwą dżemu truskawkowego i grubymi plasterkami bananów oraz lekką, a przy tym bardzo smakowitą masą cytrynową z białym serkiem, która ścina się podczas pieczenia.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

80 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

CIASTO CYTRYNOWE
115 g mąki
55 g margaryny
25 g cukru pudru, przesianego
skórka otarta z 1 cytryny
1 żółtko roztrzepane z 1 łyżką zimnej wody

NADZIENIE
4 łyżki konfitury truskawkowej
3 twarde banany
5 łyżek lemon curd

250 g chudego serka naturalnego
2 jajka, roztrzepane
truskawki lub inne owoce, do przybrania

PRZYGOTOWANIE:

1) Przesiać mąkę do miski, dodać margarynę i rozetrzeć palcami z mąką. Dodać cukier i skórkę z cytryny. Wymieszać z żółtkiem i wyrobić miękkie ciasto. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na 30 minut.

2) Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C. Rozwałkować cienko ciasto i wyłożyć nim formę do tarty o średnicy 23 cm. Nakłuć ciasto widelcem na całej powierzchni, przykryć pergaminem i nasypać do formy ziarna suchej fasoli. Piec 10 minut. Usunąć pergamin i fasolę i piec jeszcze 5 minut. Wyjąć z piekarnika. Zmniejszyć temperaturę do 180°C.

3) Posmarować dno ciepłej tarty konfiturą truskawkową. Pokroić banany w plasterki i ułożyć je na konfiturze. Utrzeć lemon curd z odrobiną serka naturalnego. Potem dodać resztę serka, jajka i starannie wymieszać. Wyłożyć masę na banany i rozprowadzić równomiernie.

4) Piec tartę 30–35 minut, aż nadzienie się zetnie i lekko przyrumieni. Na metalowej kratce ostudzić do temperatury pokojowej i podawać przybraną truskawkami.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 260 kcal, 6 g białka, 11 g tłuszczów w tym 4 g NKT88 mg cholesterolu, 36 g węglowodanów w tym 21 g cukrów, 1 g błonnika, 90 mg sodu

Źródło zdjęcia: Adobe Stock