

TARTA KAJMAKOWA LAST MINUTE

Słodka i kusząca słonym karmelem. Jeśli upieczesz dzień wcześniej kruchy spód, to możesz ją dokończyć w ostatniej chwili, nawet tuż przed podaniem na stół. Wystarczy tylko wymieszać masę kajmakową z mascarpone, nieco przyozdobić z wierzchu i szybka tarta gotowa. Zapoznaj się jednak ze wskazówkami, aby nie było niespodzianek. To bomba kaloryczna, wiem, ale w końcu to przepis świąteczny. W czasie ostatniej Wielkanocy jako pierwsza zniknęła ze stołu, ale akurat nie zrobiłam paschy z kolejnego przepisu.

SKŁADNIKI

Kruchy spód

- 125 g schłodzonego masła oraz dodatkowo do wysmarowania formy
- 1 łyżka bułki tartej do wysypania formy
- 150 g mąki
- 25 g cukru pudru
- szczypta soli
- 1–2 łyżki lodowatej wody

Masa

- 200–400 g masy kajmakowej
- 1/3 łyżeczki soli
- 250 g mascarpone

OPCJONALNIE

- 100 ml śmietanki kremowej 30%, schłodzonej, ubitej i wymieszanej z 2–3 łyżkami mascarpone do ozdoby
- 200–250 ml schłodzonej śmietanki kremowej 30% do ubicia z mascarpone i kajmakiem (wtedy dodatkowo 1 łyżeczka żelatyny rozpuszczonej w 2 łyżkach ciepłej wody)
- świeże jadalne kwiaty do ozdoby

WYKONANIE Formę na tartę wysmaruj masłem i oprósz bułką tartą. Wymieszaj mąkę z cukrem pudrem i z solą, dodaj schłodzone masło pokrojone na niewielkie kawałki i rozetrzyj opuszkami palców na mokry piasek. Następnie dodaj zimną wodę i szybko zagnieć ciasto, uformuj kulę. Spłaszcz ją, zawiń w folię i schowaj do lodówki na pół godziny lub nawet 2–3 dni.

Nagrzej piekarnik do 180 stopni. Schłodzone ciasto rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na okrąg o średnicy ok. 30 cm i grubości ok. 5 mm. Przetóż ciasto do formy. Nadmiar odetnij, zrób rant i nakłuj spód widelcem. Wstaw formę z ciastem do nagrzanego piekarnika i piecz ok. 25 minut (15 minut przykryte i 10 minut odkryte). Pozostaw do całkowitego wystudzenia.

Stopniowo dodawaj kajmak do mascarpone i mieszaj łyżką, nie mikserem. Dodaj sól i wyłóż masę na całkowicie ostudzone kruche ciasto. Do masy możesz również wmieszać ubitą śmietankę (patrz OPCJONALNIE).

Jeśli nie podajesz tarty od razu, koniecznie schowaj ją do lodówki.

WSKAZÓWKI Jeśli masz większą formę, to zwiększ odpowiednio ilość ciasta. Zamiast



wałkować schłodzone ciasto, możesz od razu po wyrobieniu wylepić nim formę, wstawić do lodówki na 30 minut i nakłuć widelcem przed upieczeniem. Spód najlepiej jest upiec w silikonowej formie lub formie na tartę z ruchomym dnem, wtedy ciasto ma ładny kształt i nie ma problemu z krojeniem.

Nie miksuj mascarpone, bo masa się nie zestali. Najlepiej powoli dodawać do serka masę kajmakową i używać tylko łyżki lub miksera na wolnych obrotach.

Ja najczęściej kupuję dobrej jakości gotowy kajmak, ale podaję również stary sposób, aby go przygotować w domu:

Przepis na domowy kajmak

W wysokim garnku zalej wodą puszkę skondensowanego mleka słodzonego (ok. 400 g) i gotuj na średnim ogniu pod przykryciem ok. 2 godzin. W razie potrzeby uzupełniaj wodę, tak aby puszka była całkowicie zanurzona. Otwórz puszkę dopiero po wystudzeniu – to bardzo ważne, bo można się poparzyć tryskającą pod ciśnieniem gorącą masą! Najlepiej kajmak przygotować dzień wcześniej, gdyż do mascarpone trzeba dodać całkowicie wystudzony.

OPCJONALNIE Zanim przygotujesz masę, możesz odłożyć niewielką ilość mascarpone (1–2 łyżki), ubić razem ze schłodzoną śmietanką kremową, a następnie rozsmarować fantazyjnie na wierzchu masy kajmakowej, malując łyżeczką delikatny wzór. Zamiast tego albo dodatkowo możesz ozdobić tartę sezonowymi jadalnymi kwiatami, na przykład fiołkami.

Masę z serka i kajmaku możesz również w całości wymieszać z ubitą śmietanką, jest wówczas mniej słodka i przepyszna. Warto dodać do niej żelatynę, wtedy lepiej trzyma formę.

Wierzch ciasta można obsypać mieszanką bakalii lub posiekаныmi orzeszkami ziemnymi.

