

Tarta delicioasa cu brinza si capsuni

Tarta delicioasa cu brinza si capsuni

Ingrediente :

Blat: 250 g faina, 80 g zahar, 1 galbenus, 125 g unt. Umplutura si decor: 250 g brinza dulce, 80 g zahar, 4 oua, coaja de la o lamiie, 1 pachet budinca de vanilie, 250 ml frisca nebatuta, 500 g capsuni, 4-5 linguri gem de capsuni.

Preparare :

Se face aluatul si se da la rece o jumatate de ora. Se tapeteaza o forma de tort cu hirtie de copt si se ruleaza aluatul pe fundul formei (cel mai bine merge daca puneti deasupra aluatului folie de plastic si intindeti astfel aluatul). Se ridica o margine de aprox 3 cm. Se acopera cu hirtie de copt si se aseaza fasole uscata, alune in coaja. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius 10 minute, pe raftul al doilea de jos. Se amesteca brinza cu zaharul, ouale, coaja de lamiie si praful de budinca pina cind se obtine o masa omogena. Se bate frisca tare si se adauga la compozitie, amestecind cu grija, de jos in sus. Se scoate forma din cuptor, se inlatura hirtia de copt si se dispune crema uniform. Se da din nou la cuptor, pe ultimul raft, inca o ora. Primele 30 de minute se acopera cu aluminiu sa nu se prajeasca prea tare. Se lasa sa se

raceasca complet (daca se scoate din cuptor prea repede, tarta "cade" - umplutura se lasa in jos). Se curata capsunile si se taie jumutati. Se dispun pe tarta si se ung cu gem de capsune strecurat (sa nu aiba bucati de fructe) si incalzit la foc mic. Este foarte gustoasa si dupa citeva zile.