

RECIPE

# Tarta z NUTELLA® i serkiem ricotta

Trudne

8 Porcje

1 h 30 min



## Składniki na 8 porcji

### Ciasto kruche

300 g mąki

160 g masła

160 g cukru

1 żółtko

1 całe jajko

skórka starta z ½ cytryny

szczypta soli

### Krem z ricotty

400 g serka ricotta

130 g cukru

2 jajka

kieliszek rumu

skórka starta z 1 cytryny

rodzynki

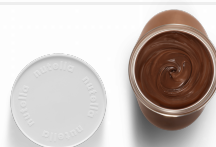
### Do wykończenia i dekoracji

1 żółtko

mleko

cukier puder

120 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



**Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!**

## WYKONANIE

**1**

Przygotuj kruche ciasto: z mąki na stolnicy usyp kopczyk. Na środek wyłóż pokrojone w kawałki miękkie masło. Szybko rozetrzyj, aby powstała kruszonka. Dodaj cukier, żółtko i całe jako, startą skórkę z cytryny i sól. Szybko zagnieć ciasto, uformuj kulę, owiń w ściereczkę i włóż do lodówki na 30 minut.

**2**

Przygotuj krem: - w misce rozetrzyj serek ricotta, dodaj cukier i wymieszaj. Dodaj żółtka z 2 jaj, rum, startą skórkę z cytryny i rodzyнки (namoczone wcześniej przynajmniej przez godzinę w zimnej wodzie). Na koniec ubij pianę z 2 białek i delikatnie wymieszaj z masą.



**3**

Część ciasta rozwałkuj na blacie lekko oprószonym mąką na okrągły placek średnicy 26 cm i grubości 4 mm. Drugą część ciasta zachowaj do dekoracji wierzchu. Przełóż placek do nasmarowanej masłem i wysypanej mąką okrągłej formy i ponakłuwaj widelcem. Z części zachowanego ciasta uformuj długi pasek i wyłóż brzeg formy.



**4**

Na cieście równomierną warstwą rozłóż krem z serka ricotta. Pozostałą część ciasta cienko rozwałkuj i radełkiem wycinaj z niego wąskie paski. Z pasków na wierzchu ciasta ułóż kratkę. Brzegi ciasta i kratkę posmaruj jajkiem rozmąconym z mlekiem. Wstaw tartę do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz około 30 minut. Wyjmij z piekarnika i przed pokrojeniem odstaw do ostygnięcia. Oprósz cukrem pudrem i udekoruj kremem Nutella®.

## Ten entuzjam rozpoznasz nawet z zamkniętymi oczami.

Czy wiesz, że tarta z kremem Nutella® i serkiem ricotta już wkrótce będzie Twoim ulubionym ciastem? W sprawie entuzjazmu mamy nieomylny szósty zmysł.