

Tarta sernikowa z czereśniami

Lato wciąż trwa, a wraz z kolejnymi dniami wypatrujemy nowości na straganikach. Truskawek, czereśni, malin, jagód. I musimy się spieszyć, bo sezon owocowy jest bezlitośnie krótki. Warto zatem postawić na ciasta sezonowe z dużą ilością owoców. Takie, jak na przykład tarta z czereśniami z dzisiejszego przepisu, która jest na tyle uniwersalna, że możemy do niej użyć również owoców mrożonych, kiedy po świeżych zostaną tylko ciepłe wspomnienia.



Składniki

1 opakowanie budyniu waniliowego

50 g cukru drobnego do wypieków Cukier Królewski

1 jajko

250 g czereśni świeżych lub mrożonych

cukier puder w młynku Cukier Królewski

180 g mąki pszennej

70 g cukru drobnego do wypieków Cukier Królewski

4 łyżki kakao

150 g masła

1 jajko

500 g twarogu sernikowego

Przygotowanie



Krok I

Przygotuj składniki. Masło powinno być bardzo dobrze schłodzone. W misce wymieszaj mąkę, cukier, kakao i pokrojone w kosteczkę zimne masło. Za pomocą miksera połącz wszystkie składniki tak, aby masło stworzyło drobną kruszonkę. Dodaj jajko i wyrób gładkie ciasto rękami. Ciasto zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na 1 godzinę.



Krok II

Oprósz blat mąką i rozwałkuj ciasto. Wylóż ciastem formę na tartę – spód i boki. Podziurkuj ciasto widelcem i włóż do lodówki na 1/2 godziny.



Krok III

Przygotuj masę serową. W misce połącz składniki: twaróg, budyń, cukier i jajko. Wylóż masę na kakaowy spód tarty i wyrównaj. Jeśli używasz mrożonych czereśni, ułóż je na wierzchu masy serowej. Piecz przez 20 minut w temperaturze 180°C. Jeśli używasz czereśni świeżych upiecz samą tartę, ostudź i udekoruj świeżymi owocami. Oprósz cukrem pudrem.