



Тарт с заварным сливочным кремом

НА 6–8 ПОРЦИЙ

ДЛЯ ТЕСТА:

75 г сахарной пудры
225 г муки
125 г сливочного масла
(нарезать кубиками)

ДЛЯ НАЧИНКИ:

600 мл сливок
PARMALAT 35%
1 яйцо + 5 желтков
100 г сахара + 1 пакетик
ванильного сахара
корица

- Сахарную пудру, муку, масло перетрите в мелкую крошку, добавьте 2,5 ст. л. ледяной воды, перемешайте. Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку, положите в холодильник на 30 минут.
- Присыпьте рабочую поверхность мукой. Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм, выстелите им дно и борта круглой разъемной формы (около 20 см). Наколите вилкой по всей поверхности, поставьте на 10 минут в холодильник.
- Нагрейте духовку до 200°C. Основу пирога застелите бумагой для выпечки, засыпьте фасолью и выпекайте 15 минут, пока не пропекутся борта. Удалите фасоль и пергамент, основу поставьте в духовку еще на 5 минут. Убавьте нагрев до 160°C.
- В чаше взбейте яйцо, желтки, сахар и сливки. Перелейте смесь в основу для пирога. Посыпьте сверху корицей и запекайте 50 минут, пока начинка не загустеет. Дайте остыть.

Сливки Пармалат изготовлены по оригинальной итальянской рецептуре. Тонкие и нежные сливки жирностью 23% – идеальная основа для соусов, а 35%-ные легко взбиваются в пышное облако и ни за что не опадут.

