

Tarta

data aktualizacji: 2024.04.30 autor: Redakcja



Składniki

- 130 g mąki
- 80 g masła
- szczypta soli
- 1,5 łyżki cukru
- 1 jajko

- 1 puszka brzoskwiń
- 1 galaretka pomarańczowa lub brzoskwiniowa
- 4 łyżki dżemu brzoskwiniowego

Przygotowanie krok po kroku:

- Mąkę połączyć z pokrojonym w kostkę zimnym masłem, dodać sól i cukier. Rozetrzeć palcami dodać jajko, ugnieść ciasto i włożyć do lodówki na około godzinę.
- Galaretkę wykonać według przepisu (można zmniejszyć ilość wody) i wstawić do lodówki.
- Ciasto rozwałkować pomiędzy dwoma papierami do pieczenia i wyłożyć na wysmarowaną masłem formę (24 cm). Zdjąć wierzchni papier, odwrócić, wyłożyć do formy i odkleić drugi papier. Ciasto pieczemy w nagrzanym do 180°C piekarniku. Najlepiej okryć je folią aluminiową i piec przez 15 minut, następnie zdjąć folię i piec jeszcze przez około 12 minut. Wyjąć i ostudzić.
- Tartę posmarować dżemem. Brzoskwinie pokroić na plasterki poukładać na wierzchu i zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki do całkowitego stężenia. Smacznego!

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37896-tarta>