

Aromatyczna śliwkowa tarta



Autor: **annapiedziak**
Przepisów: **245** Ocena: **2178**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- kruche ciasto:
- 1,5 szklanki mąki pszennej typ 550
- □ kostki zimnego masła
- 1 łyżka lodowatej wody
-
- nadzienie:
- ok. 450-500g świeżych lub mrożonych śliwek węgerek
- □ szklanki mleka
- 1 jajko
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- □ opakowania budyniu waniliowego

Sposób przygotowania:

1 ZRÓB KRUCHE CIASTO, czyli podstawę tarty

Na stolnicę lub do dużej miski wysyp mąkę. Dodaj zimne masło, posiekane w kostkę. Rozetrzyj to paluchami lub posiekaj nożem, aż powstanie taka swego rodzaju kruszonka. Dodaj łyżkę lodowatej wody. Teraz należy szybko zagnieść, nie musi być idealnie! Ciasto kruche nie przepada za pieszczotami - chodzi o to, żeby je szybko połączyć w jedną, zwartą całość, nie napowietrzać i nie ocieplać, bo wtedy nie będzie dostatecznie kruche. Z ciasta zrób kulę, rozplaszcz ją odrobinę, zawiń w folię spożywczą i do lodówki na pół godziny. W międzyczasie możesz przygotować formę do pieczenia tarty i rozgrzać piekarnik do 200 stopni.

Gdy ciasto będzie już dostatecznie zimne, rozplaszcz je dłonią lub wałkiem na okrągły placek i wylep nim formę do tarty tak, aby było mniej więcej równe... bo chcesz, aby równo się upiekło.. (Ten typ ciasta, bez żółtek i śmietany, nie da się rozwałkować, więc nie próbuj!). Postaraj się wykonać te wszystkie czynności jak najszybciej, gdyż kruche ciasto nie lubi się ogrzewać w temperaturze pokojowej.

Teraz ponakłuwaj spód widelcem, aby ciasto podczas pieczenia nie wstawało i wstaw do nagrzanego piekarnika na 15 minut.

Po tym czasie zrumieniony spód wyciągnij z piekarnika i zmniejsz jego temperaturę do 180 stopni.

Najtrudniejsze za Tobą!



2 ZRÓB NADZIENIE, czyli serce tarty

Śliwki pokrój podle własnej fantazji i rozłóż na podpieczonym spodzie. Ja preferuję raczej małe części śliwek, ale oczywiście możesz je pokroić po prostu na połówki.

Do miski wlej mleko, wbij do niego jajko i rozmać je razem różgą lub trzepaczką. Teraz dodaj do tej mieszanki cukier wanilinowy, cynamon oraz proszek budyniowy. Wymieszaj dokładnie i powstałym, aromatycznym płynem zalej śliwki.



3 UPIECZ TARTE, czyli tchnij w nią duszę

Formę wstaw ponownie do nagrzanego piekarnika na 20 minut. Po wyciągnięciu wystudź i posyp cukrem pudrem lub zajadaj na ciepło, bo taka tarta jest najpyszniejsza.



Twoje notatki do przepisu: