

Tarta amaretto ze śliwkami



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **289** Ocena: **2525**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Tarta:
- Mąka pszenna - 250g
- Cukier - 50g
- Masło - 120g
- Jajko - 1 szt
- Jogurt naturalny - 1 łyżka
- Krem:
- Żółtka jaja - 4 szt
- Cukier - 60g
- Mąka ziemniaczana - 25g
- Mąka migdałowa - 50g
- Mleko - 350ml
- Likier Amaretto - 4 łyżki
- Cukier waniliowy - 1 łyżka
- Dodatkowo:
- Śliwki - 20 szt
- Mąka ziemniaczana do oprószenia śliwek (opcjonalnie)
- Migdały słupki - 30g
- Cukier puder - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Z tego przepisu zrobicie tartę o wymiarach 30x18cm.

Ciasto:

Zimne masło kroimy w kostkę i łączymy z resztą składników. Ciasto zagniatamy i wkładamy do lodówki na 1 godzinę.

W tym czasie możemy zrobić masę:

Żółtka ucieramy z cukrem. Dodajemy mąkę, mąkę migdałową i cukier waniliowy, mieszamy mikserem. Mleko gotujemy i powoli dodajemy do masy jajecznej. Wszystko razem podgrzewamy, aż masa zgęstnieje. Pod koniec dodajemy amaretto. Garnek z masą przykrywamy, aby nie zrobił się kożuch.

Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na ok 5mm, w razie potrzeby obsypując mąką. Wykładamy blachę. Najłatwiej przenieść ciasto zawijając je na wałku. Dokładnie doklejamy ciasto do

boków i nakłuwamy spód. Pieczemy w 180 stopniach przez 15 minut.

- 2 Na podpieczoną tartę wykładamy masę migdałową i wyrównujemy.
- 3 Teraz wykładamy śliwki przekrojone na pół. Można lekko oprószyć je mąką ziemniaczaną, aby sok z nich nie rozlewał się po cieście.
Posypujemy migdałami w słupkach.

Dopiekamy jeszcze 20 minut w 180 stopniach.

- 4 Po upieczeniu i wystudzeniu wkładamy tartę do lodówki.
Najlepsza jest następnego dnia.
Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: