

Tarta dyniowo-jabłkowa



Autor: **pyszotki-pl**
Przepisów: **44** Ocena: **476**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500g pulpy dyniowej
- 2 kisiele pomarańczowe (lub cytrynowe)
- sok i otarta skórka z jednej pomarańczy (lub z cytryny)
- 2 łyżki cukru pudru
- Masa jabłkowa: tu damy po prostu dżem jabłkowy lub jabłka rozsmażamy z niewielką ilością cukru
- Kruche ciasto:
 - 300g mąki pszennej
 - 3 żółtka
 - 2 łyżki cukru pudru
 - 125g margaryny
 - 2 łyżki cukru pudru
- Kruszonka:

Sposób przygotowania:

- 1 Jeśli nie mamy pulpy dyniowej, to zaczynamy od jej przygotowania. Dynię kroimy na mniejsze kawałki, wydrążamy środek, układamy na blachę i wkładamy do piekarnika. Pieczemy w 180 stopniach C przez ok 30-45min, aż dynia zmięknie i łatwo będzie wchodziła w nią wykałaczka. Po upieczeniu dynię oddzielamy od skóry, blendujemy i pulpa gotowa.
- 2 Kruche ciasto: mąkę wysypujemy na stolnicę, dodajemy cukier puder, proszek do pieczenia oraz pokrojoną margarynę (lub margarynę ścieramy na tarce na grubych oczkach). Rozcieramy składniki w dłoniach i dodajemy żółtka. Wyrabiamy szybko ciasto i chowamy do woreczka. Wkładamy do lodówki na ok. pół godziny. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy i wkładamy do wysmarowanej margaryną i wysypanej mąką formy do tarty. Nakłuwamy widelcem dno i wkładamy do piekarnika. Podpiekamy przez 10min. w 180 stopniach C.
- 3 W tym czasie do pulpy dyniowej dodajemy cukier puder, dwa kisiele pomarańczowe (lub cytrynowe) oraz sok i skórkę z pomarańczy (lub cytryny). Dokładnie mieszamy – najlepiej blenderem. Wylewamy masę dyniową na podpieczony spód i wkładamy do piekarnika na 25min. Po tym czasie na podpieczoną masę dyniową wykładamy dżem jabłkowy lub rozsmażone jabłka. Dokładnie rozsmarowujemy.

Wszystko posypujemy kruszonką (mąka 150g, cukier 100g, masło prawdziwe 100g - wszystko ze sobą łączymy). Wkładamy do piekarnika na kolejne 25 min do 30 min, aż kruszonka nam się ładnie zarumieni. Ciągłe pieczenie w 180 stopniach C funkcja góra/dół. Po upieczeniu tartę

zostawiamy formie do ostygnięcia. Ja używam formy ze zdejmowanym rantem.



Twoje notatki do przepisu: