

TARTA Z GRUSZKAMI



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18723**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 20 dkg
- masło, 10 dkg
- szczypta soli
- masło do wysmarowania formy
- Gruszki, 4
- śmietanka kremówka, 250 ml
- cukier, 2 łyżki
- żółtka, 2
- calvados, 50 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, masła i soli wyrobić ciasto. (Gdy się nie klei, dodać śmietany). Wstawić do lodówki na pół godziny.
- 2 Ciasto rozwałkować i wyłożyć do formy do tarty wysmarowanej masłem. Nakłuć widelcem, nakryć folią, obciążyć np. ziarnami fasoli, tak aby wypełniły ją w całości. Zapiec przez 20 minut w temperaturze 220 stopni.
- 3 Śmietankę ubić z cukrem, dodać żółtka i calvados.
- 4 Umyte gruszki obrać, przepołować, usunąć gniazda. Na wypukłej części naciąć kilka równoległych rowków. Na podpieczonej tarcie ułożyć kółeczka gruszek, rowkami do góry. Zalać przygotowaną masą. Zapiekać przez ok. pół godziny w temperaturze 200 stopni. Można podawać zarówno na ciepło jak i na zimno. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: