

Pełnoziarnista tarta orkiszowa ze śliwkami



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

TARTA

mąka orkiszowa	1.5 szklanki
cukier puder	100 gramów
żółtko jajek	2 sztuki
masło	120 gramów
proszek do pieczenia	0.5 łyżeczki
laska wanilii	0.5 sztuki
sól	1 szczypta

DODATKI

śliwki	500 gramów
cukier puder	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Mąkę mieszamy z cukrem pudrem (z erytolu), szczyptą soli i proszkiem do pieczenia. Masło kroimy w kostkę, dodajemy do pozostałych składników i zagniatamy ciasto. Na koniec dodajemy dwa żółtka, ziarenka wanilii i ponownie zagniatamy ciasto, aż stanie się gładkie i jednorodne. Ciasto owijamy folią spożywczą i wkładamy na około 60 minut do lodówki.

KROK 2. Po tym czasie z ciasta odrywamy około 1/4 części i odkładamy na chwilę. Pozostałą część ciasta rozwałkowujemy* lub dzielimy na mniejsze części i wypełniamy nim dno formy do tarty o średnicy 23 cm. Ze śliwek usuwamy pestki i kroimy je na półkółki**. Kawałki śliwek układamy na wyłożonym w formie cieście (skórką do dołu), a ich wierzch posypujemy pokruszoną w dłoniach pozostałą częścią ciasta.

* Ułatwieniem jest wałkowanie ciasta na folii spożywczej. Wtedy nie przykleja się do wałka i otrzymujemy równy placek, którym możemy wyłożyć formę.

** Użyłam dwóch rodzajów śliwek. Na brzegach formy ułożyłam kawałki większych śliwek, a środek wypełniłam kawałkami śliwek węgerek.

KROK 3. Blaszkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C (pieczenie góra - dół) na około 40 - 45 minut. Gdy tarta ostygnie, posypujemy ją cukrem pudrem (z erytolu).

Życzę smacznego! :)