

Różne smakołyki: Jesienna tarta gruszkowo-migdałowa



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	150 g
mąka krupczatka	50 g
woda	3 łyżki
masło	170 g
cukier drobny	2 łyżki
cukier brązowy	2 łyżki
gruszki	1 kg
sok z cytryny	z 1 sztuki
płatki migdałowe	5 łyżek
cynamon Prymat	1 łyżeczka
gałka muskatołowa mielona	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowanie składników.
- KROK 2 Na stolnicę przesiać mąkę. Zrobić w środku wgłębienie i wlać do niego wodę lub śmietanę, dodać cukier i szczyptę soli. Następnie dodać posiekane w drobną kostkę, mocno schłodzone masło, szybko wymieszać składniki i zagnieść starając się jak najkrócej ogrzewać masło w dłoniach. Gotowe uformować w kulę i włożyć do lodówki na ok. 1 godzinę.
- KROK 3 W międzyczasie przygotować farsz – gruszki umyć i obrać, podzielić na ćwiartki, wyjąć nasiona i skropić obficie sokiem z cytryny, żeby zapobiec ich ciemnieniu. Następnie połączyć przyprawę z brązowym cukrem i migdałami i „zamarynować” gruszki.

- KROK 4 Formę do tarty (lub ewentualnie tortownicę) lekko wysmarować masłem. Ciasto rozwałkować i wyłożyć do formy, wyklejając jej boki. Podziurkować widelcem, posypać bułką tartą i poukładać gruszki. Na wierzchu z resztek ciasta zrobić dekoracyjną kratkę.
- KROK 5 Tak przygotowaną tartę piec przez 45 minut w temperaturze 200 stopni.