

tarta brzoskwiniowa z galaretką

ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dkg
masło	15 dkg
cukier	3 łyżki
mleko	3 łyżki
galaretka brzoskwiniowa	1 szt
konfitura morelowa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, masła, cukru, mleka i szczypty soli zagnieść ciasto. Owinąć w folię aluminiową i wstawić na godzinę do lodówki. Brzoskwinie pokroić. Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować i wylepić nim wysmarowaną tłuszczem formę do tarty. Ciasto nakłuć widelcem w kilku miejscach i upiec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku (około 20min). Ostudzone ciasto posmarować konfiturą, ułożyć na nim brzoskwinie i zalać tężejącą galaretką. Można udekorować przed podaniem bitą śmietaną i rodzynkami.