

Tarta makowo-daktylowa



ASIK32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka tortowa	300 g
cukier	75 g
sól	2 szczypty
masło	170 g
jajko	1 szt
śmietana 18 proc	3 łyżki

Masa makowo-daktylowa

masa makowa	1/2 puszki o poj. 850g
rodzynki	30 g
daktyle	20 szt
miód prawdziwy	1 łyżeczka
jabłka	2 szt
Cynamon mielony Prymat	1/2 łyżeczki

Inne

cukier trzcinowy	do posypania ciasteczek
------------------	-------------------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować ciasto: w misce wymieszać mąkę, cukier i sól.
- KROK 2 Masło o temperaturze pokojowej pokroić w kostkę, dodać do miski z mąką i siekać dalej nożem aż masło połączy się z resztą składników.
- KROK 3 Następnie dodać jajko ze śmietaną. Zagnieść ciasto.
- KROK 4 Część ciasta oderwać i rozwałkować, wykroić z niego 5 ciasteczek o dowolnym kształcie.
- KROK 5 Resztę ciasta rozwałkować na wymiar trochę większy od formy do tarty i wyłożyć ciasto pokrywając też brzegi formy. Owinąć folią formę i włożyć do lodówki na min. 30 minut (można przetrzymać ciasto w lodówce przez max. 2 dni)
- KROK 6 Piekarnik nagrzać do 190 stopni i włożyć ciasto podziurawione widelcem na ok. 15 minut.
- KROK 7 Przygotować masę makowo - daktylową: najpierw sparzyć rodzynki i suszone daktyle, odsączyć z wody i posiekać daktyle.
- KROK 8 Następnie obrane jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- KROK 9 W misce wymieszać masę „makową z bakaliarni” z puszki, rodzynki, daktyle, miód, cynamon, jabłka.
- KROK 10 Na podpieczony spód tarty wyłożyć masę makowo - daktylową, położyć 5 ciasteczek oprószając je cukrem trzcinowym. Włożyć tartę do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na ok. 30 minut.