

Tarta migdałowo - pomarańczowa



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

mąka	100 g
kakao	3 łyżki
masło	75 g
migdały	25 g
jajko	1 szt
cukier	50 g

Nadzienie

jajko	4 szt
żółtko jajek	1 szt
cukier	200 g
śmietana 18 proc	150 ml
pomarańcza	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski wsypać mąkę, kakao, posiekane masło, mielone migdały oraz rozmacone jajko i cukier. Zagnieść gładkie ciasto. Formę do tarty o śr. 20 cm (najlepiej z wyjmowanym dnem) natłuścić i wysypać cienko mąką. Wylepić ciastem dno i brzegi formy. Wstawić na 30 min do lodówki. Ciasto nakłuć widelcem, przykryć pergaminem obciążyć ziarnami fasoli albo specjalnymi obciążnikami. Piec ok. 15 min w temp. 200st. Usunąć papier z fasolą i piec jeszcze 10 min. Lekko przestudzić.

2. Jajka oraz żółtko utrzeć z cukrem. Dodać śmietanę, wymieszać. Dodać skórkę otartą z jednej pomarańczy oraz sok z wyciśnięty z pół pomarańczy. Masę przelać na gotowy spód i piec 50 min w temp. 150st. Ostudzić, oprószyć pudrem.