

Tarta śliwkowa z migdałami

TOMEK18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	70 dkg
masło	12.5 dkg
mąka	1 i 1/4 szklanki
cukier puder	5 łyżek
żółtko	1 szt
śmietana	1 łyżka
powidła śliwkowe	4 łyżki
płatki migdałowe	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, masła, cukru pudru, żółtka i śmietany zagniatamy ciasto (lecz nie za długo ponieważ później będzie zbyt twarde) po czym zawijamy je w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na pół godziny. Śliwki płuczemy, suszymy i kroimy w połówki pozbywając się pestek. Ciasto wyjmujemy z lodówki po czym wałkujemy cienko i wylepiamy nim wysmarowaną formę i nakłuwamy widelcem aby podczas pieczenia nie powstały pęcherze. Pieczemy 15 minut w temp 200 stopni. Tartę wyciągamy, chłodzimy po czym smarujemy grubszą warstwą powideł, na powidła układamy śliwki (skórką od dołu) śliwki posypujemy płatkami migdał i pieczemy kolejne 15 minut w 180 stopniach. Kroimy lekko schłodzoną.