

## Tarta z ananasem



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	30 dag
<b>masło</b>	15 dag
<b>jajko</b>	2 szt
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>cukier puder</b>	3 łyżki
<b>otarta skórka z cytryny</b>	1 łyżeczka
<b>proszek do pieczenia</b>	1/2 łyżeczki
<b>ananas</b>	1 puszka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicę przesiać mąkę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać cukier puder i masło, dokładnie posiekać. Następnie dodać żółtka, otartą skórkę z cytryny i sztywno ubitą pianę z białek, zagnieść ciasto. 1/4 ciasta włożyć do zamrażalnika, pozostałe do lodówki na pół godziny. Ciasto z lodówki rozwałkować i wylepić przygotowaną formę do tarty, nakłuć dno widelcem i włożyć na 10 minut do nagrzanego piekarnika na 180 stopni. Podpieczone ciasto wyjąć, ułożyć odsączone z zalewy ananasy, na wierzch zetrzeć na tarce o dużych otworach ciasto z zamrażalnika. Ponownie włożyć do piekarnika i piec około 25 minut w temp 180 stopni.