

## Tarta z brzoskwiniami

**BARBARA11561**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>brzoskwinia</b>	6 szt
<b>śmietana 18-procentowa</b>	3/4 szkl
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>jajko</b>	1 szt
<b>płatki migdałowe</b>	3 łyżki
<b>mąka</b>	200 gram
<b>masło</b>	120 gram
<b>jajko</b>	1 szt
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto: zimne masło posiekać z przesianą mąką. Dodać jajko, cukier i szczyptę soli. Szybko zagnieść kruche ciasto, owinąć folią i schłodzić. Schłodzone ciasto rozwałkować, wyłożyć nim formę do tarty i nakłuć widelcem. Przykryć papierem do pieczenia i wysypać na papier fasolę, żeby obciążyć ciasto. Piec ok. 20 minut w 180 st. C. Wyjąć i usunąć fasolę i papier. Brzoskwinie pokroić na cząstki. Jajko roztrzepać, dodać śmietanę, cukier i lekko ubić. Masę wylać na ciasto, na wierzchu poukładać brzoskwinie i piec jeszcze 30 minut w 180 st. C. Wyjąć i posypać płatkami migdałowymi.