

Tarta z brzoskwiniami i bezą



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Spód tarty

mąka pszenna	300 gram
masło	150 gram
cukier puder	100 gram
żółtko jaja	2 sztuki
tłuszcz do formy	1 łyżka
bułka tarta	2 łyżki

Nadzienie

brzoskwinie	3-4 sztuki
płatki migdałowe	1-2 łyżki
bułka tarta	1 łyżka

Beza

białka	3 sztuki
cukier	1 szklanka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W misce łączymy ze sobą: masło, mąkę, cukier puder oraz żółtka.
- KROK 2 Składniki zagniatamy- owijamy w folię i wkładamy do lodówki na 30 minut.
- KROK 3 Brzoskwinie myjemy i kroimy na ćwiarteczki.
- KROK 4 Ciasto rozkładamy na blaszce do tarty -wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą. Na cieście układamy pokrojone brzoskwinie.
- KROK 5 Brzoskwinie obsypujemy delikatnie bułką tartą.
- KROK 6 Białka jajek ubijamy na sztywno- w trakcie dodajemy szczyptę soli oraz szklanę cukru.
- KROK 7 Bezę rozkładamy na owocach.
- KROK 8 Beze obsypujemy płatkami migdałowymi. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy około 30-35 minut w 180 stopniach. Smacznego :)