

Tarta z gruszką



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	150 g
masło	100 g
cukier puder	50 g
żółtko jajek	2
gruszki	4
śmietana	120 g
serek homogenizowany	100 g
cukier	85 g
skórka starta z cytryny	1/2
jajko	2
maliny świeże	8
płatki migdałowe	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na stolnicę wysypujemy mąkę, dodajemy zimne masło i siekamy nożem do momentu uzyskania konsystencji kaszy. Kolejno dodajemy cukier puder oraz żółtka, siekamy nożem, a później rękoma zagniatamy ciasto.
- KROK 2 Z ciasta tworzymy kulę i wkładamy na co najmniej godzinę do lodówki. Ważne, żeby ciasto było dobrze schłodzone. Po wyjęciu ciasto rozwałkowujemy na cienki placek i wyklejamy nim formę do tarty (ja użyłam formy o średnicy 24cm).

- KROK 3 Formę warto wysmarować cienko masłem np. silikonowym pędzelkiem. Ciasto podpiekamy około 15 minut w 180 stopniach, aż będzie miało słomkowy kolor. Ciasto należy nakłuć widelcem. Dodatkowo można je obciążyć grochem lub ceramicznymi kulkami.
- KROK 4 Serek homo, śmietanę, cukier, jajka i skórkę z cytryny mieszamy ze sobą mikserem. Gruszki obieramy, usuwamy im pestki i kroimy na pół. Owoce nacinamy, ale nie do końca, aby nie przeciąć gruszki na pół.
- KROK 5 W środku każdej gruszki umieszczamy jedną malinę. Na podpieczony spód wlewamy masę serową i wkładamy gruszki układając je promieniście. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 35-40 minut w 180 stopniach. Ciasto studzimy przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.
- KROK 6 Przed podaniem ciasto posypujemy płatkami migdałowymi i malinami, dekorujemy listkami mięty. Życzę smacznego ;)