

## Tarta z nadzieniem jabłkowo - wiśniowym.



**PATRYSKA76**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### KRUCHE CIASTO

mąka pszenna	1,5 szklanki
cukier drobny	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
kwaśna śmietana	4 łyżki
żółtko jajek	3 sztuki

#### NADZIENIE

jabłka	6 - 7 sztuk
wiśnie bez pestek	2 - 3 garście
cukier	1/4 szklanki
woda	

#### KRUSZONKA

mąka pszenna	0,5 szklanki
masło	0,5 kostki
cukier	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Jabłka umyj, obierz i pozbaw gniazd nasiennych.  
Pokrój je w drobno kostkę.  
.
- KROK 2 Z mąki, cukru i masła przygotuj kruszonkę. Przykryj nią wierzch ciasta.  
Ciasto piecz około godziny, aż wierzch zrobi się złoto - rumiany.
- KROK 3 Gdy jabłka będą już podduszone można dorzucić wiśnie.  
Ja użyłam wiśnie mrożone i wcześniej je nieco posiekałam.  
Po dorzuceniu wiśni całość dusić jeszcze około 15 minut.  
Całość przełożyć na durszlak i odsączyć ( sok można wypić ).
- KROK 4 Aby przygotować ciasto do miski przesiej mąkę i dodaj wszystkie suche składniki.  
Następnie dodaj śmietanę i zacznij zagniatą ciasto. W trakcie zagniatania dodaj żółtka i wyrób ciasto na jednolitą masę.  
Formę do tarty wysmaruj masłem lub margaryną i wyłóż równomiernie wyrobione ciasto.
- KROK 5 Na ciasto wyłóż przygotowane nadzienie owocowe i równomiernie rozsmaruj.  
Z mąki, cukru i masła przygotuj kruszonkę. Przykryj nią wierzch ciasta.  
Ciasto piecz około godziny, aż wierzch zrobi się złoto - rumiany.