

Tartaletki mocno śliwkowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dkg mąki pszennej + trochę do podsypywania przy wałkowaniu	35
dkg masła lub margaryny	15
dkg cukru pudru do ciasta	10
ml drobno pokruszonych łuskanych orzechów włoskich (mogą być mielone)	100
łyżeczki soli	1/4
dkg drobnych rodzynek	10
dkg śliwek wędzonych, suszonych b/pestek	20
słoik ok.300g powideł śliwkowych	1
czubate łyżki cukru (niekoniecznie)	2
z 1 dużej cytryny	sok
otarta z 1 dużej cytryny	skórka
jajko	1 duże
żółtko jajek	1 szt. (roztrzymane z łyżką mleka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki i rodzynki zalać ok. 1 szkl. gorącej wody, moczyć ok. 30 min a potem odcedzić i śliwki pokroić w paseczki. Przełożyć do rondla o grubym albo teflonowym dnie (śliwki lubią się przypalać), dodać rodzynki i płyn z moczenia, dosypać 2 czubate łyżki cukru, dodać sok cytrynowy i skórkę. Smażyć, bez przykrycia, na malutkim ogniu aż śliwki się rozpadną i odparuje cała woda - mają powstać tak jakby gęste powidła. Po lekkim przestudzeniu wymieszać masę z powidłami. Mąkę przesiać razem z solą i cukrem pudrem, dodać zimne, pokrojone na małe kawałki masła, rozetrzeć palcami tak jak kruszonkę aż będzie sypkie i bez grudek. Następnie wbić jajka, dosypać orzechy i szybko zagnieść ciasto. Jeśli ciasto byłoby zbyt sypkie można dolać ok. 2 łyżek zimnej wody. Zagniecione owinąć folią spożywczą i odłożyć do lodówki na ok. 1 godzinę. Ciasto rozwałkowujemy niezbyt cienko ok. 2-3 mm i wylepiamy nim foremki do tartaletek. Do każdej nakładamy po 2 łyżki nadzienia śliwkowego i na wierzchu układamy kratkę z paseczków ciasta. Smarujemy roztrzepanym z mlekiem żółtkiem. Pieczemy ok. 20-25 min. w piekarniku nagrzanym do 220st. C. Po ostudzeniu można tartaletki posypać cukrem pudrem, ale nie jest to konieczne. Przepis, nieco zmodyfikowany przeze mnie, pochodzi z wyd. \ "Kolekcja Dobrej Kuchni\ "