Tarta orzechowo - serowa z czereśniami



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	1 szklanka
jajko	1
śmietana	2 łyżki
masło	100 g
cukier	1 szklanka
żółtko jajek	1
mąka kukurydziana	3 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
sól	1/4 łyżeczki
czereśnie	1/2 kg
orzechy laskowe	3/4 mielone
orzechy laskowe	2 garści

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na blat wysypałam mąkę i mielone orzechy, dodała sól,cukier, wkroiłam zimne masło i posiekałam aż całość wyglądała jak kruszonka. Dodałam jajko i śmietanę, zagniotłam szybko ciasto - jeśli będzie się bardzo kleić można podsypać jeszcze trochę mąki. Zawinęłam ciasto w folię i odłożyłam do lodówki na godzinę.

Czereśnie opłukałam, osączyłam, wydrylowałam. Orzechy wrzuciłam na patelnię i podgrzewałam potrząsając nią co chwilę żeby się podprażyły. Pod wpływem temperatury skórka na orzeszkach ciemnieje i pęka. Gdy tak się stało a orzechy zaczęły intensywnie pachnieć przesypałam je na czystą ściereczkę i pocierałam przez nią aż skórką zeszła. Wybrałam czyste orzeszki i grubo je posiekałam.

Schłodzone ciasto rozwałkowałam i wylepiłam nim formę - użyła tortownicy o śr. 30 cm.. Zrobiłam dość wysoki rant żeby móc potem wypełnić ciasto masą. Gęsto nakłułam ciasto widelcem i wstawiłam do piekarnika nagrzanego do 200 st.C. Piekłam ok. 20 min. aż lekko się zrumieniło. Gdy ciasto się podpiekało ja zrobiłam masę. Jajko i żółtko utarłam z cukrem na puszystą masę, dodałam zmielony ser, sok cytryny, esencję i mąkę, dokładnie utarłam. Wyłożyłam masę na gorące ciasto. Na wierzchu ułożyłam czereśnie i posypałam orzechami. Piekłam ok. 30 min. w temp. 170 st.C. Po przestudzeniu oprószyłam leciutko cukrem pudrem.