

Tarta jamajska z ananasem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	200 g
masło	10 dag
łyżka oliwy	
sól	
skórka z pomarańczy	
kokos	50 gr
cukier	50 gr
mleko	150 ml
cukier waniliowy	
jajko	2
łyżka mąki ziemniaczanej	
sól	
ananas z puszki	1 puszka
woda zimna	3 łyżki
rum	2 łyżki
kiwi	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto kruche jak na tarte. Połączyć wszystko zagnieść, dać na godzinę do lodówki. Potem rozwałkować i wyłożyć na nasmarowaną blaszkę, nakłuć dno i do piekarnika na 10 minut na 200st. Wyjąć lekko przestudzić.

Kokos zalać mlekiem. Kiwi pokroić na plasterki, ananas odsaczyć drobno pokroić. Owoce ułożyć na cieście. (można wykorzystać inne np. mandarynki czy pomarańcze).

Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym oraz rumem i mąką ziemniaczaną. Białka z solą ubić na sztywną pianę. Kokos dodać do masy z żółtkami, następnie dodać pianę i wszystko wymieszać.

Zalać owoce i wstawić do piekarnika na 200st. aż do zrumienienia się ciasta. Jeszcze ostygnąć.