

## Tarta z gruszkami



**DOROTA76**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	30 dag
<b>margaryna</b>	20 dag
<b>cukier puder</b>	10 dag
<b>żółtko ugotowane na twardo</b>	1 sztuka
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>gęsta śmietana</b>	200 ml
<b>cukier</b>	10 dag
<b>cukier wanilowy</b>	1
<b>gruszki</b>	1 kilogram
<b>wino półsłodkie czerwone</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, cukier puder i margarynę posiekać dodać pokruszone żółtko, wyrobić ciasto włożyć do lodówki. Gruszki obrać przekroić na pół, obgotować w wodzie z 5 dag cukru. Połowę gruszek zalać winem, odstawić na godzinę. ciastem wyłożyć formę, ułożyć połówki gruszek zalać śmietaną rozkłąconą z jajkiem, cukrem waniliowym i pozostałym cukrem. Piec 40 min w temperaturze 200 stopni.