

## Tarta ze śliwkami i bezą



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                     |            |
|---------------------|------------|
| <b>mąka</b>         | 250 gram   |
| <b>masło</b>        | 125 gram   |
| <b>cukier puder</b> | 100 gram   |
| <b>żółtko jajek</b> | 2 sztuka   |
| <b>woda zimna</b>   | 2 łyżka    |
| <b>śliwki</b>       | 700 gram   |
| <b>cukier</b>       | 2 łyżka    |
| <b>mąka</b>         | 1 łyżka    |
| <b>masło</b>        | 1 łyżka    |
| <b>białko</b>       | 3 sztuka   |
| <b>cukier</b>       | 125 gram   |
| <b>sól</b>          | 1 szczypta |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składników ciasta zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć je w folię i schować do zamrażalki na około 15 minut. Śliwki pozbawić pestek. Na patelni rozpuścić masło. Na maśle chwilę podsmażyć śliwki. Dodać cukier, mąkę i smażyć do uzyskania gęstego syropu. Ciastem na tartę wyłożyć formę. Nakłuć dno widelcem i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na około 15 minut do podpieczenia i zarumienienia. Z białek ze szczyptą soli ubić pianę. Stopniowo dodawać cukier i ubijać na sztywno. Na podpieczony spód do tarty wyłożyć przestudzone śliwki i zrobić kleksy z piany z białek. Wstawić do piekarnika na kolejne 15-20 minut. Beza powinna być chrupiąca z wierzchu i miękka w środku. Podawać na zimno lub na gorąco.