

Tarta z wiśniami



USMIECH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko 1
mąka
cukier waniliowy
smietana 18%
cukier puder
serek waniliowy
masło roślinne
aromat rumowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajka, masła, cukru waniliowego i niewielkiej ilości śmietany (ok. 2 łyżek) zagnieść ciasto (tak jak na kruche ciasto) i włożyć na 30 min do lodówki. Po tym czasie rozwałkować i wyłożyć nim formę do tarty. Następnie nakłuć widelcem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec ok. 30min. Po ostygnięciu ciasto posmarować serkiem homogenizowanym tak aby przykrył całą formę i utworzył cienką warstwę na cieście. W międzyczasie podgrzać 1/4 szkl dżemu z dodatkiem kieliszka wódki i zapachem rumowym. Do dżemu można dodać również cukier puder (w zależności jak bardzo jest słodki). Wierzch ciasta poleć ostudzonym sosem z dżemu. Polecam również z innymi konfiturami:)