

Tarta ze śliwkami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	250 g
cukier	60 g
skórka z cytryny	1/2 łyżeczki
masło	120 g
śmietana 30%	2 łyżki
żółtko jajek	2 szt

Farsz

śliwki	1 kg
sok z cytryny	1 łyżka
cukier	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, cukier, skórkę z cytryny i szczyptę soli rozdrabniamy z zimnym masłem.

Żółtka mieszamy ze śmietanką, dodajemy do ciasta i szybko ugniatamy na jednolitą masę. Ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 1 godzinę.

Śliwki myjemy, przecinamy na pół i usuwamy pestki. Mieszmamy z cukrem oraz sokiem i odstawiamy na pół godziny, by puściły sok.

Ciasto wyjmujemy z lodówki, cienko rozwałkowujemy. Przekładamy do formy, formujemy brzeg tarty.

Na cieście układamy śliwki, zalewamy syropem i pieczemy 50 min w 200°C.

