

Krucha tarta ze śliwkami i cynamonem.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka tortowa	1.5 szklanki
cukier trzcinowy	0.5 szklanki
jajko	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 szczypta
śmietana 18 proc	1 łyżka
masło lub margaryna	10 dag

Dodatkowo:

śliwki	30 dag
cynamon	1 szczypta
cukier waniliowy	1 sztuka
mąka pszenna	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie tarty ze śliwkami:

- KROK 1 Z podanych składników zagniatamy ciasto. Formujemy kulę i chłodzimy pół godziny w lodówce.

- KROK 2 Następnie ciasto wałkujemy na stolnicy lekko posypanej mąką, wałkujemy na koło o średnicy około 27 cm i przekładamy na blaszkę od tortownicy o średnicy 25 cm. Na ciasto nakładamy wcześniej umyte i wypestkowane śliwki. Posypujemy cukrem waniliowym i oprószamy cynamonem według uznania. Brzegi tarty lekko podnosimy do góry i formujemy falbankę.
- KROK 3 Tartę pieczemy w temperaturze 180 stopni do zrumienienia przez około 50 minut. Upieczoną studzimy.
- KROK 4 Gotową tartę kroimy i podajemy. Smacznego zycze.