TANIEGOTOWANIE.com

Tarta z gruszkami

Kuchnia: francuska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- gruszka - 5-6 szt.
- jogurt - 180 g
- mąka - 2 łyżki
- jajko - 2 szt.
- cukier puder - 100 g
- wanilia - 1 laska

Opis przygotowania:

Składniki na ciasto: 3 szklanki mąki ,200 g margaryny lub masła ,2 żółtka ,pół szklanki cukru ,4 łyżki mleka ,szczypta soli Przygotować ciasto: mąkę przesiać i posiekać z margaryną, dodać żółtka, cukier, mleko i szczyptę soli. Ciasto dokładnie wyrobić, uformować kulę. Zawinąć w folię. Włożyć do lodówki na 30 minut.Gruszki obrać, pokroić na ćwiartki a następni w plasterki. Pozostałe składniki nadzienia wrzucić do miski i dokładnie ze sobą wymieszać. Odstawić.Ciasto wyjąć z lodówki i wyłożyć nim formę do tarty (jeśli używamy metalowej to najpierw ją wysmarować dokładnie tłuszczem). Wstawić na 20 minut do piekarnika nagrzanego na 200 stopni.Po tym czasie wyciągnąć formę i wyłożyć na ciasto gruszki. Zalać przygotowanym wcześniej kremem. Tak przygotowaną tartę piec w piekarniku nastawionym na 180 stopni przez 35 minut. Wyciągnąć i ostudzić. Przed podaniem można polać roztopioną gorzką czekoladą.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!