



Tekst i zdjęcie: **anneagathe** - Kuchcik (144)

## **Tarta z borówkami amerykańskimi**

Idealna w sezonie na borówki, wtedy kiedy są duże, słodkie i pięknie fioletowe. Orzeźwiająca, słodka, niesamowicie smaczna. Idealna z lodami waniliowy

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- mąka ziemniaczana, 3 łyżk.
- cytryna, 1 szt.
- borówka amerykańska, , 500 g
- zimna woda, 0 łyżk.
- żółtka, 1 szt.
- cukier puder, 200 g
- masło, 125 g
- mąka pszenna, 250 g

### **Sposób przygotowania:**

Mąkę pszenną przesiać do miski, dodać posiekane zimne masło i rozcierać do powstania grudek. Dodać 100 gramów cukru pudru, żółtka i wymieszać całość. Powoli dodawać wodę do uzyskania odpowiedniej konsystencji i elastyczności. Zagnieść całe ciasto, schować do lodówki na około 1 godzinę. W tym czasie przygotować nadzienie. Borówki opłukać zimną wodą, wsypać do garnka, dodać pozostały cukier puder. Cytrynę sparzyć, zetrzeć skórkę i wycisnąć sok do garnka. Całość podgrzewać do zagotowania, gotować około 7 minut. Dodać mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w kilku łyżkach wody. Wymieszać, można dodać więcej cukru lub soku z cytryny w zależności od smaku. Ostudzić. Wyjąć ciasto z lodówki. 2/3 rozwałkować na cienki (3mm) placek, wyłożyć nasmarowaną masłem foremkę, docisnąć, brzegi odciąć. Nakłuć widelcem całość, włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 17 minut. W tym czasie resztę ciasta rozwałkować, pociąć na paski. Na podpieczony spód wylać masę z borówek, rozłożyć paski ciasta i piec jeszcze około 20 minut aż ciasto się zarumieni. Kroić ostudzoną, podawać opruszoną cukrem pudrem lub lodami. Smacznego :)

