



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Tarta z gruszkami

Super

Składniki:

- mąka , 1.5 szkl.
- żółtka, 2 szt.
- masło, 12 dag
- smalec, 1 łyżecz.
- cukier puder, 10 dag
- migdał, 10 dag
- białka, 1 szt.
- gruszki w puszcze, 10 szt.
- galaretka pomarańczowa, 0 szkl.

Sposób przygotowania:

Składniki: Ciasto kruche: 1 i 1/2 szklanki mąki 2 żółtka 12 dag masła 1 łyżeczka smalcu 2 łyżki cukru pudru. Nadzienie: 10 dag migdałów 10 dag cukru pudru białko 8? 10 połówek gruszek z syropu galaretka pomarańczowa Sposób przyrządzania: Mąkę przesiać na stolnicę, dodać mocno schłodzone masło i siekać nożem, aż powstaną drobne grudki. Dodać smalec, żółtka, cukier puder, szybko zagnieść ciasto. Owinąć je folią i schłodzić w lodówce. Następnie wylepić nim formę do tart, wsunąć do gorącego (200°C) piekarnika i piec ok. 20 min. Przygotować nadzienie. Migdały na 3?4 min zanurzyć we wrzątku, potem osączyć, obrać, wysuszyć i zmielić na pył. Galaretkę zalać półtorej szklanki wrzątku, mieszać, aż się rozpuści, odstawić, by wystygła. Białka utrzeć z cukrem i migdałami. Powstałą pulchną masę rozsmarować na wystudzonym cieście. Na tej warstwie dekoracyjnie ułożyć pokrojone wzdłuż na cząstki gruszki. Zalać je tężejącą galaretką. Wstawić tartę do lodówki, by nadzienie dobrze zastygło.

