



Tekst i zdjęcie: **makotka** - Kuchcik (120)

Tarta z gruszkami

pyszny deser
dokładne składniki dodaje w sposobie
przygotowania ponieważ niestety nie dodaje
wszystkich

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- Margaryna Palma z Murzynkiem, 125 g
- żółtka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- gruszka, 2 szt.
- jajka, 2 szt.
- Śmietana 18% , 180 g
- cukier wanilinowy, 1 łyżecz.
- mąka pszenna, 250 g
- cukier puder, 100 g

Sposób przygotowania:

ciasto: 250 g mąki 125 g margaryny 1 żółtko 1 łyżka cukru pudru szczypta soli
ciasto będzie zbyt sypkie dodać 1 łyżkę kwaśnej śmietany
nadzienie: 2-3 gruszki 2 jajka 180 g śmietany 18% 100 g cukru pudru 1 łyżeczka cukru waniliowego 2 łyżki mąki pszennej
Ze składników (margaryna, żółtko, mąka 250 g sól, 1 łyżka cukru pudru) zagnieść kruche ciasto, uformować kulę, owinąć folią i chłodzić do godziny w lodówce. Potem ciasto rozwałkować i przełożyć do formy. Ciasto podpiec ok 15-20 minut na 200 C. Aby ciasto nie wyrosło nakłuć widelcem lub położyć na nim folię aluminiową i obciążyć np. fasolą. Gruszki obrać, pokroić w ćwiartki a potem w plasterki. Śmietanę mieszamy dokładnie z cukrem pudrem (100 g) i cukrem waniliowym, jajkami i 2 łyżkami mąki. Na podpieczonym cieście układamy gruszki i zalewamy masą. Pieczemy jeszcze ok 20-30 minut na 180 C aż wierzch ładnie się zarumieni.

