



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)  
**Tort owocowy**  
Na letnie popołudnia

**Liczba porcji:** więcej

**Składniki:**

- mąka , 0.4 kg
- cukier puder, 24 dag
- jajka, 4 szt.
- margaryna, 0.2 kg
- owoce, 0.5 kg
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.

**Sposób przygotowania:**

Do mąki dodać proszek do pieczenia i wymieszać, następnie dodać masło i posiekać. Dodać cukier i jaja i lekko zagnieść; ciasto powinno być gładkie. Podzielić ciasto na 2 nierówne części: większą część ciasta rozłożyć na dnie i bokach formy. Grubość warstwy ciasta powinna wynosić ok. 1 cm. Na cieście ułożyć umyte i dobrze osaczone owoce (duże owoce, np. jabłka pokroić na części, z owoców pestkowych wyjąć pestki) i posypać tartą bułką. Pozostałą część ciasta zagęścić mąką przez obfite podsypywanie w czasie wyrabiania. Ciasto powinno mieć taką konsystencję, aby można je było zetrzeć na tarce o dużych otworach. Starte ciasto sypie się na owoce przykrywając je dokładnie. Gotowy tort wstawić do piekarnika na ok. 40 min. Podawać na gorąco posypyany cukrem.

