
Tarta z gruszkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2316 razy.

Ciasto:

250 g mąki,

1/2 kostki masła,

2 żółtka,

3/4 szklanki cukru pudru,

1/2 opakowania cukru waniliowego,

2 łyżki śmietany

Na wierzch:

250 g twarogu,

szklanka śmietany,

3 łyżki cukru pudru,

opakowanie cukru waniliowego,

500 g gruszek,

4-5 łyżek galaretki porzeczkowej,

kilka migdałów,

2 łyżki wiśniówki lub rumu

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło i ewentualnie śmietaną, żółtka, cukier puder i zapach, zagnieść ciasto, które zawinąć w folie lub w pergamin i włożyć na 30 min. do lodówki. Kruchym ciastem wyjętym z lodówki wykleić niską formę lub tortownicę tak, aby pokryć dno i utworzyć brzeg wysokości ok. 2 cm. Nakłuć i upiec w średnio nagrzanym piekarniku na jasnożółty kolor. Wyjąć z formy i pozostawić do ostygnięcia. Twaróg przecisnąć przez maszynkę, dodać śmietaną, cukier puder i cukier waniliowy, ucierać na gładką masę. Migdały sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w podłużne paski. Gruszki obrać, przeciąć na pół, usunąć gniazda nasienne. Do upieczonej tarty nałożyć Masę serową, na niej ułożyć gruszki, które ozdobić galaretką i posypać migdałami. Podawać natychmiast.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

A co z rumem? Jest w normatywie a w wykonaniu nie ma? Czyżby to dla cukiernika?

Nadesłał(a): wlochaczek <wlochacz_yoghurt@poczta.fm> 2005-11-26 19:11:41