
Tarta z twarozkiem i jezynami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2710 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 45 min.

500 g swiezych jezyn lub malin,

200 g twarozku homogenizowanego,

2 lyzki cukru pudru.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masla,

1 jajo,

2 lyzki cukru pudru,

3 lyzki zimnej wody,

sol,

1 lyzka masla do nasmarowania formy.

Polewa:

3 lyzki domowej galaretki z porzeczek,

1 lyzka koniaku.

1. Make wraz z cukrem i sola przesiac na stolnice. Dodac podzielone na male kawaleczki maslo, zagniesc i wyrabiac szybko, dodajac, po 1 lyzeczce, wode. Z

ciasta uformowac kule, owinac w folie i wstawic na 30 min do lodowki.

2. Ciasto rozwalkowac na oproszonej maka stolnicy i wylozyc nim natluszczona

tortownice. Wierzch ciasta nakluc widelcem. Piec ok. 20 min w nagrzanym do

temp. 200°C piekarniku, az ciasto sie zazloci. Wyjac z pieca i ostudzic.

3. Twarozek utrzec z cukrem na jednolita mase, ktora wylozyc na podpieczone

ciasto. Na niej ukladac koliscie swieze owoce.

4. W niewielkim rondelku rozpuscic na malym ogniu galaretke porzeczkowa. Polaczyc ja z koniakiem i starannie wymieszac. Polewa ta zalac jezyny.

5. Tarte wstawic na 1 godz do lodowki. Podawac gdy polewa stezeje.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)