
Australijska tarta

Dodano: 2006-09-12 07:08:23

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2560 razy.

Ciasto:

8 dag schłodzonej margaryny

15 dag mąki

2 łyżki cukru

Nadzienie:

1/2 l mleka

szczypta soli

rdzeń z 1 laski wanilii

15 dag ryżu

3 łyżeczki żelatyny

1 łyżka skórki startej z pomarańczy

150 ml świeżego soku z pomarańczy

15 dag jogurtu

15 dag śmietany kremówki

2 pomarańcze do dekoracji

Margarynę posiekać z mąką i cukrem, szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć na 30 minut do lodówki. Mleko zagotować z solą i wanilią, wsypać ryż, zamieszać. Przykryć, gotować 45 minut na małym ogniu, ostudzić. Ciasto rozwałkować w natłuszczonej formie do tart. W kilku miejscach ponakłuwać widelcem. Piec 20 minut w temp. 200 st. Ostudzić. Sok i skórkę z pomarańczy wymieszać z jogurtem. Zalać ryż, dodać rozpuszczoną żelatynę, wymieszać. Na koniec połączyć masę z ubitą śmietaną, rozsmarować na zimnym cieście, odstawić na 3 godziny do lodówki. Ciasto przybrać częstkami pomarańczy i paseczkami skórki.

Nadesłał: kasialaska <>