Tarta brzoskwiniowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3632 razy.

Składniki na ciasto:

2 szklanki mąki,

2 łyżki cukru,

żółtko

szczypta soli,

12 dag masła,

mąka do rozwałkowania ciasta

Składniki na wierzch:

1 kg brzoskwiń,

15 dag konfitury morelowej,

łyżka posiekanej pistacji

Mąkę przesiać przez sito. Pośrodku zrobić wgłębienie, dodać cukier, żółtko, sól i trzy łyżki wody. Zimne masło pokroić w paski. Ciasto posiekać dużym nożem, aż będzie grudkowate. Następnie wyrobić je rękami i przykryte wstawić na godzinę do lodówki. Potem rozwałkować i wyłożyć formę unosząc brzegi. Ciasto nakłuć widelcem. Brzoskwinie obrać ze skórki. Owoce oddzielić od pestki, pokroić w cząstki i ułożyć na cieście. Piec w piekarniku 20 minut w temperaturze 200 st. C. Zagotować konfiturę morelową. Po upieczeniu ciasta polać brzoskwinie konfiturą. Przed podaniem posypać pistacjami. Podawać z bitą śmietaną.