

ANIA STARMACH

Tarta z morelami

Co kupić?

Ciasto

- 300g mąki
- 120g masła
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżka zimnej wody

Nadzienie

- 800g moreli
- 70g płatków migdałów
- 2 łyżki jasnego miodu

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj, zlepij w kulkę i schładzaj w lodówce przez minimum 30 minut.
2. Ciasto rozwałkuj, przełóż do formy na tartę o wymiarach 25 cm. Zrób dziurki widelcem na całej powierzchni. Wyłóż papierem do pieczenia.
3. Na papier wysyp groch, ryż lub metalowe kuleczki. Dzięki temu ciasto zachowa swoją formę podczas pieczenia, a brzegi nie opadną.
4. Tartę włóż na 15 minut do piekarnika o temperaturze 175 stopni.
5. Morele przekrój i pozbądź się pestek, ułóż je gęsto, skórkami do dołu na podpieczonym spodzie.
6. Posyp płatkami migdałów i zapiekaj przez 30 minut.
7. Po upieczeniu polej miodem.