



## Tarta gruszkowo-migdałowa (bez cukru i mąki) - keto


 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 12 porcji

### Składniki:

ciasto: -

mąka migdałowa - 200 g

masło - 80 g

ksylitol (lub erytrytol) - 1-2 łyżka

jajo - 1 szt.

twaróg półtłusty - 50 g

sól - - szczypta

obłożenie: -

gruszki dojrzałe (twarde) - 450 g

polewa: -

ksylitol (erytrytol) - 1-2 łyżka

śmietana 18 % - 2 łyżka

cynamon cejloński mielony - 1/2-1 łyżeczka

jajo - 1 szt.

skórka otarta z cytryny - 1 łyżeczka

do posypania: -

orzechy włoskie posiekane - 3 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Natłuścić formę do tarty (Ø 28 cm). Do miski robota wsypać mąkę migdałową, ksylitol, masło, twaróg, jajko i sól, wymieszać za pomocą haka. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy na tarte, w razie potrzeby posypać mąką migdałową, rozłożyć ciasto do formy, formując niewielki brzeg i nakłuwając kilkakrotnie widelcem.

Gruszki obrać, pokroić na ćwiartki, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w cienkie plasterki (5 mm) i rozłożyć wachlarz na cieście.

**KROK 2:** Polewa: ksylitol, skórkę cytrynową zmielić na puder w młynku. Przesypać do miseczki, dodać cynamon, śmietanę i jajko, wymieszać na jednolitą masę i posmarować równomiernie gruszki. Posypać po wierzchu orzechami włoskimi.

Nagrzać piekarnik do 180°C.

**KROK 3:** Wstawić tartę do nagrzanego piekarnika, piec przez 35-40 minut (180°C), aż

gruszki nabiorą złotożółtego koloru.

**KROK 4:** Tartę gruszkowo-orzechową pokroić na 12 kawałków

**KROK 5:** Podawać na ciepło lub na zimno.