




Tarta migdałowa z borówkami

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

spód: -

mąka migdałowa - 120 g
mąka pszenna lub mieszanka bezglutenowa uniwersalna - 100 g
masło zimne - 100 g
cukier - 1 łyżka
skórka otarta z cytryny - 1/2 łyżeczka
jajo - 1 szt.
sól - - szczypta
amaretto (lub naturalny syrop migdałowy kilka kropli) - - 1 łyżeczka

nadzienienie: -

borówki świeże - 300 g
cukier - 40-50 g
skrobia kukurydziana - 1 łyżeczka
sok z cytryny - 1/2 łyżeczka
bułka tarta - 1 łyżka
do posypania: -
słupki lub płatki migdałowe - 1 łyżka
cukier puder do posypania - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę migdałową, mąkę pszenną, masło, sól, amaretto, jajko i skórkę z cytryny włożyć do miski robota, za pomocą haka wyrobić szybko ciasto. Ciasto przełożyć do miski, przykryć folią i wstawić do lodówki. Nadzienienie: 100 g borówek zmiksować razem z sokiem z cytryny i cukrem, przelać do garnka, dodać skrobię, wymieszać i doprowadzić do wrzenia, gotować około 8-10 minut często mieszając. Na koniec do frużeliny dodać pozostałe borówki (200 g, w całości) i wymieszać. W międzyczasie rozgrzać piekarnik do 200°C (termoobieg). Formę do tarty (średnia, u mnie prostokątna)

natłuszczyć i oprószyć mąką lub wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto migdałowe wyjąć z lodówki, 2/3 ciasta rozwałkować i wyłożyć nim formę do tarty, podnieść brzeg około 2-3 cm. Posypać spód ciasta 1 łyżką bułki tartej. Pozostałą jedną trzecią ciasta odłożyć na bok. Na spód tarty migdałowej rozsmarować masę borówkową, na niej rozłożyć resztę ciasta (układając dowolny wzór np. gwiazdki) i posypać słupkami lub płatkami migdałowymi. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C.

KROK 2: Tartę piec około 30 minut. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 180 °C. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i pozostawić na metalowej kratce do ostygnięcia. Można posypać cukrem pudrem.