




Tarta na kruchym cieście słono - słodka

 Zielenina

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 1 i 1/4 szklanka
masło - 100 g
cukier kokosowy - 1/2 szklanka
jajko - 1 szt.
Dodatki - -

parmezan - 60 g
mus morelowy - 100 g
czekolada gorzka - 9 kostka
kumkwat - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki ciasta kroimy w robocie nożem, potem skleamy w kulę i schładzamy w zamrażarce lub lodówce.

KROK 2: Rozkładamy ciasto na metalowej tarcie wyłożonej papierem do pieczenia, po lekkim odtajeniu. Pieczemy tartę w 180 stopniach przez ok. 20 minut.

KROK 3: Na upieczone ciasto ścieramy ser i wstawiamy na 4 minuty do pieca. Następnie polewamy musem i ścieramy czekoladę.

KROK 4: Kumkwaty kroimy w cienkie paski i wykładamy na tartę.