




Tarta rustykalna z śliwkami i figami

 Barbara Strużyna


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna typ 480 - 1 i 1/2
szklanki - 240 g

masło zimne - 130 g

daktyle sproszkowane - 100 g

żółtko - 1 szt.

Wypełnienie: -

śliwki - 500 g

figi świeże - 4 sztuki - ok. - 160 g

daktyle sproszkowane - 2 łyżka

ekstrakt waniliowy lub cukier
waniliowy / wanilia - 1 łyżeczka

cynamon sproszkowany - 1 łyżka

kasza manna - 2 łyżka

orzechy włoskie - 2 garść

białko rozbełtane do posmarowania
tarty - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagniatamy szybko ciasto z podanych składników. Można je pociąć w mikserze, a potem wyciągnąć i uformować kulę. Zawinąć w folię i wstawić na godzinę do lodówki.

KROK 2: Śliwki pozbawiamy pestek i kroimy na połówki lub ćwiartki. Figi kroimy na kawałeczki. Zасыpujemy sproszkowanymi daktylami, dodajemy wanilię i cynamon. Mieszamy do połączenia składników.

KROK 3: Ciasto wyciągamy z lodówki, wałkujemy na grubość ok. 0,5 cm. Najlepiej włożyć je między dwie warstwy papieru do pieczenia i wałkować, ciasto nie będzie się przyklejało do wałka. Na środku, tam gdzie

będziemy wyłożyć śliwki posypujemy kaszą manną, zostawiamy wolne 3 cm od brzegu. Wykładamy śliwki i zawijamy brzeg ciasta na ułożone śliwki. Tarte posypujemy rozkruszonymi orzechami włoskimi i smarujemy rozkłóconym białkiem.

KROK 4: Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy ok. 40 minut, do zrumienienia ciasta.

Jemy jeszcze ciepłe z gałką lodów lub przestudzone.

Smacznego!