




Tarta z brzoskwiniami

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka tortowa - 1,5 szklanka

żółtko - 1 szt.

masło - 150 g

śmietana gęsta - 2-3 łyżka

cukier puder - 4 łyżka

sól - - do smaku

Krem: -

mleko - 50 ml

śmietana - 50 ml

jajko - 1 szt.

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

mąka tortowa - 1 łyżka

Pozostałe składniki: -

brzoskwinie - 4-5 szt.

płatki migdałowe - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brzoskwinie obrać ze skórki, usunąć pestki, pokroić w cząstki. Mąkę przesiać, wymieszać z cukrem pudrem i odrobiną soli, posiekać z zimnym masłem. Dodać żółtko, 3-4 łyżki gęstej śmietany. Szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki przynajmniej na pół godziny.

KROK 2: Następnie rozwałkować i włożyć do formy na tarte o średnicy 28 cm, dokładnie wylepić, dno i boki formy. Nakłuć widelcem, przykryć papierem do pieczenia, obciążyć fasolą. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 15 minut w temp 180 stopni.

KROK 3: Gdy boki tarty zaczną się rumienić, usunąć papier z fasolą i piec jeszcze około 5 minut.

Krem: Jajko z cukrem z wanilią zmiksować, dodać śmietanę, mąkę mleko i dokładnie wymieszać. Na podpieczone ciasto wylać mieszkanką mleczną, ułożyć owoce, posypać płatkami migdałowymi i włożyć do nagrzanego do 160 stopni piekarnika.

KROK 4: Piec około 20-25 minut (do chwili, gdy masa będzie gęsta)