Tarta z jagodami i jabłkiem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka owsiana bezglutenowa - 250 g
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 łyżeczka
- cukier trzcinowy - 3 łyżka
- woda zimna - 3 łyżka
- masło zimne bez laktozy - 120 g
- jagody w słoiku lub mrożone - 3 szklanka
- żelatyna lub agar agar - 4 łyżka
- Cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kwaśne jabłko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Uwaga dodaj żelatynę odpowiednio do ilości płynu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wsyp mąkę owsianą, cukier, proszek do pieczenia i cukier waniliowy do malaksera. Dodaj pocięte w kostkę zimne masło. Zmieszaj. Dodaj trzy łyżki zimnej wody. Ciasto wyłóż na folię, zagnieć kulę i włóż do lodówki na 40 minut. Wyjmij z lodówki rozwałkuj do wielkości formy na tartę. Formę wysmaruj wcześniej masłem. Wyłóż ciasto. Spód nakłuj widelcem. Piecz w 175 stopniach ok 15-20 minut. Jagody (u mnie ze słoika litrowego i posłodzone) przelej do rondla, zmiksuj blenderem. Zagotuj. Zblenduj i dodaj pokrojone w kostkę kwaśne jabłko. Zamieszaj. Żelatynę rozpuść w wodzie i dodaj do masy jagodowej. Wystudź. Upieczone ciasto także wystudź. Kiedy masa zacznie gęstnieć wlej na wypieczony spód tarty. Włóż do lodówki.