




Tarta z wiśniami

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 250 g
masło zimne - 120 g
cukier - 80 g
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
cukier waniliowy z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka
jajo - 1 szt.
żółtko - 1 szt.

mleko - 1 łyżka
nadzienie: -
wiśnie wydrylowane (świeże lub ze słoika w sosie własnym odcedzone) - 500 g
skrobia kukurydziana - 3 łyżka
woda - 50 ml
cukier - 2 łyżka
migdały drobno zmiiksowane (na mąkę) - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota wsypać mąkę, dodać pokrojone masło, jajko, żółtko, mleko, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia, wyrobić ciasto za pomocą haka (lub ręcznie). Ciasto przełożyć na oprószony mąką blat, podzielić na 2 części (w proporcji 1/3 i 2/3). Większą część rozwałkować i wyłożyć formę do tarty wysmarowaną tłuszczem i oprószoną mąką lub wyłożoną papierem do pieczenia. Ponakłuwać w kilku miejscach widelcem i wstawić do lodówki na 20-30 minut. Mniejszą część zawinąć w folię i schować do lodówki.

Do garnka wlać wodę, dodać wydrylowane wiśnie, skrobię i cukier, wymieszać.

Doprowadzić do wrzenia często mieszając, gotować około 5 minut. Odstawić do ostudzenia do momentu schłodzenia się kruchego ciasta. Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Ciasto w formie posypać zmielonymi migdałami, na migdały wyłożyć masę wiśniową. Na wierzchu

masy wiśniowej ułożyć pozostałą część ciasta rozwałkowaną na dowolne wzory np. kwiaty, koła czy paski.

KROK 2: Piec około 30-35 minut do momentu, aż wierzch ciasta będzie złotobrazowy. Po upieczeniu odstawić na kratkę do ostygnięcia, podawać oprószone cukrem pudrem.