




Tarta ze śliwkami i gruszkami (bezglutenowa)


 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 12 porcji

Składniki:

ciasto: -
mąka jaglana - 100 g
mąka ryżowa biała - 100 g
mąka gryczana biała - 70 g
skrobia ziemniaczana lub kukurydziana - 80 g
cukier - 50 g
masło - 150 g
woda zimna - 80-90 ml
sól - - szczypta
obłożenie: -

śliwki np. węgierki - 400 g
gruszki - 300 g
cukier trzcinowy - 80 g
cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
skrobia kukurydziana - 3 łyżka
cynamon cejloński - 1 łyżeczka
do posmarowania: -
żółtko - 1 szt.
mleko - 1 łyżka
cukier puder - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik rozgrzać do 200°C. Formę do tarty (Ø 28 cm) nasmarować tłuszczem lub wyłożyć papierem do pieczenia.

Do misy robota wsypać mąki, dodać zimne masło, cukier, wodę i sól, wyrabiać szybko ciasto za pomocą haka. 2/3 ciasta rozwałkować (najlepiej na papierze do pieczenia) i przełożyć do przygotowanej formy na tartę. Spód lekko nakłuć widelcem kilka razy. Resztę ciasta zawinąć w folię i schować na kilka minut do lodówki.

KROK 2: Śliwki pokroić na kawałki (około 1 cm). Gruszki obrać i pokrojonych na kawałki (1 cm). Owoce włożyć do miski, dodać cukier, cukier waniliowy, skrobię kukurydzianą i cynamon, wymieszać i rozłożyć równomiernie na cieście.

KROK 3: Pozostałe ciasto rozwałkować i wykroić dowolne kształty foremkami lub pokroić w paski, a następnie rozłożyć na owocach.

KROK 4: Żółtko roztrzepać z mlekiem i za pomocą pędzelka posmarować wierzch ciasta.

KROK 5: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 °C. Piec około 30-35 minut.

KROK 6: Po upieczeniu pozostawić do ostudzenia na kratce.

KROK 7: Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.

KROK 8: Można udekorować ziołami i kwiatami jadalnymi, np. miętą, melisą, kwiatami floksów, geranium, mięty.

KROK 9: Kroić na kawałki i podawać.