Tarta ze śliwkami

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka - 30 dag
- cukier - 4 łyżka
- żółtka - 3 szt.
- śmietana - 2 łyżka
- cukier puder - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- masło - 1 kostka
- śliwki - 50 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia. Dodać masło (1/2 kostki), posiekać, dodać 2 żółtka , na końcu dodać śmietanę - po łyżce (ile ciasto "zabierze"). Szybko zgnieść ciasto i włożyć do lodówki na czas, w którym będziemy przygotowywać następne składniki.
Masło (1/3 kostki) roztopić i wymieszać z cukrem, dodać 1 żółtko , dokładnie wymieszać na jednolitą masę. Śliwki umyć, osuszyć i wypestkować .
Ciasto rozwałkować i wyłożyć na dobrze wysmarowana margaryną formę do tartej (przepis na blaszkę o średnicy 26cm) nakłuć widelcem by oddychało i wstawić do piekarnika o temperaturze 200 st C . Piec 10 minut , wyjąć i zmniejszyć temperaturę do 180 st C.. Na podpieczone ciasto wyłożyć pokrojone na pół śliwki skórka do dołu , polać masłem z cukrem i żółtkiem i wstawić do piekarnika na 35 minut. Gdyby ciasto była za mokre od soku śliwek , uchylić drzwiczki i poczekać aż nadmiar wody z soku odparuje. Najlepiej podawać na ciepło (nie gorące) z bitą śmietaną.