



Tarta makowa z bakaliami

Autor: Aneta P

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
W misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, solą i cukrem. Dodać pokrojone masło oraz żółtko. Ciasto zagnieść, odciąć 1/4 ciasta i oba kawałki włożyć do lodówki na godzinę. Formę do tarty o średnicy 24 cm natłuścić i posypać bułką tartą. Formę wylepić ciastem. Ciasto ponakłuwać widelcem. Na ciasto wysypać groch lub fasolę i podpiec w piekarniku przez 15 minut.

Krok 2
Jabłko obrać, usunąć gniazdo nasienne i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Masę makową wymieszać z rodzynkami, orzechami, migdałami, skórka pomarańczową, jabłkami i miodem. Dodać pianę z białka i wymieszać. Masę makową wyłożyć na podpieczony spód.

Krok 3
Z pozostałego ciasta wycinać ozdoby i ułożyć na wierzchu tarty. Piec 30 - 35 minut w temperaturze 180 stopni C.

Ciasto

- masło łaciate 100 g,
- mąka 200 g,
- proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki,
- cukier puder 1/3 szk,
- cukier waniliowy 1 opakowanie,
- żółtko 1 szt,
- sól 1 szczypta

Masa makowa

- masa makowa 450 g,
- rodzynki 2 łyżki,
- posiekane orzechy włoskie 2 łyżki,
- posiekane migdały 2 łyżki,
- otarta skórka pomarańczowa 2 łyżki,
- jabłko 1 szt,
- miód 1 łyżka,
- białko 1 szt,