



Rustykalna tarta z morelami i lawendą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Słodka tarta, która sprawdzi się na każdą okazję. Z dodatkiem lawendy wygląda bardzo oryginalnie. Koniecznie wypróbuj ten przepis.

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiewamy, dodajemy pokrojone masło. Całość siekamy nożem i dodajemy cukier oraz żółtko z jajka. Zagniatamy ciasto na gładką masę. Owijamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na pół godziny.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 190 stopni C. Ciasto rozwałkowujemy na okrągły placek. Morele kroimy na pół i usuwamy z nich pestki. Następnie usuwamy skórkę z moreli.

Krok 3

Morele układamy na cieście (zostawiając około 2-3 cm wolnego ciasta od brzegu) uwypukleniem do góry i posypujemy je cukrem. Następnie zawijamy brzegi ciasta do środka. Brzegi smarujemy roztrzepanym białkiem jajka. Wstawiamy do piekarnika na 40 minut.

Krok 4

Po wyjęciu dekorujemy tarte listkami lawendy

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

250 g mąki pszennej

150 g zimnego masła

3 łyżki cukru pudru

1 jajko

Nadzienie:

ok 400-500 g moreli (wypestkowanych)

100 g brązowego cukru

kilka kwiatów lawendy