



Rustykalna tarta z morelami, malinami i orzechami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Owocowa tarta pełna witamin. Przepis jest bardzo prosty w wykonaniu i zachwyca smakiem.

Przygotowanie

Krok 1
Mąkę przesiewamy, dodajemy cukier puder, proszek do pieczenia oraz pokrojone masło. Całość siekamy, a następnie dodajemy jajko i jogurt. Zagniatamy ciasto i owijamy folią spożywczą. Wkładamy je do zamrażarki na 10 minut.

Krok 2
Z moreli usuwamy pestki. I kroimy je na ćwiartki. Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C.

Krok 3
Ciasto rozwałkowujemy na okrągły placek. Następnie układamy kawałki moreli tak, aby zostawić około 3-4 cm wolnych brzegów. Brzegi zawijamy na morele. Posypujemy całość migdałami.

Krok 4
Tarte wkładamy do piekarnika na około 45 minut. Po upieczeniu studzimy i posypujemy tarte świeżymi malinami.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

- 300 g mąki pszennej
- 130 g masła
- 30 g cukru pudru
- 1 jajko
- 2 łyżki jogurtu greckiego
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia

Nadzienie:

- 500 g moreli
- kilka malin
- 100 g migdałów