



## Tarta z kremem z ricotty i morelami

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Wyśmienita tarta z delikatnym kremem na bazie serka ricotta, świeżymi morelami i płatkami migdałowymi. Bardzo prosta w wykonaniu. Warta wypróbowania w trwającym jeszcze sezonie na morele. Kto wie, może okaże się Twoim ulubionym ciastem?

### Przygotowanie

#### Krok 1

Masło pociąć na mniejsze kawałki. Mąkę wysypać na stolnicę. W środku zrobić wgłębienie i umieścić w nim masło, cukier, jajko, sól i wodę. Zagnieść gładkie, elastyczne ciasto. Uformować kulę, owinąć folią spożywczą i odłożyć do lodówki na 30 minut.

#### Krok 2

Piekarnik rozgrzać do 190°C.

#### Krok 3

Ciasto wyjąć z lodówki i rozwałkować. Wylepić nim formę do tarty o średnicy 25 cm. Dno nakłuć widelcem. Na ciasto położyć arkusz papieru do pieczenia, wysypać obciążenie (np. groch, fasola) i wstawić do piekarnika na 20 minut. Następnie usunąć obciążenie i piec jeszcze 5 minut. Obniżyć temperaturę do 180°C.

#### Krok 4

W międzyczasie przygotować nadzienie. Ricottę zmiksować z jajkami, cukrem pudrem i sokiem z cytryny. Morele umyć i osuszyć, przekroić na pół, usunąć pestkę.

#### Krok 5

Na podpieczony spód wylać masę z ricotty. Ułożyć połówki moreli, skórką do góry. Całość posypać migdałami. Tartę wstawić do piekarnika i piec około 30-40 minut, do ścięcia się masy. Jeśli tarta będzie się zbyt mocno przypiekać z góry, należy przykryć ją folią aluminiową.

Danie: **Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

### Kruche ciasto:

- 300 g mąki pszennej,
- 120 g zimnego masła łaciate,
- 1 jajko,
- 1 łyżka cukru pudru,
- 1 łyżka zimnej wody,
- szczypta soli

### Nadzienie:

- 8 moreli,
- 250 g ricotty,
- 50 g cukru pudru,
- 40 g płatków migdałów,
- 2 jajka,
- 1 łyżeczka soku z cytryny