



Tarta żurawinowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pomysł na wykorzystanie żurawiny. To pyszny i oryginalny deser, który przygotujesz w prosty sposób. Jeśli lubisz żurawinę koniecznie spróbuj tej tarty.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę wraz z masłem siekamy. Dodajemy żółtka oraz odrobinę wody (tyle aby składniki się połączyły). Zagniatamy ciasto. Formujemy kulę i wstawiamy do lodówki na godzinę.

Krok 2

Piekarnik nastawiamy na 200 stopni C. Ciasto wyjmujemy z lodówki i rozwałkowujemy. Formę do tarty smarujemy lekko masłem. Wykładamy na formę ciasto. Spód nakłuwamy widelcem. Na wierzch ciasta układamy folię aluminiową z obciążeniem np. grochem. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 15 minut. Po tym czasie zdejmujemy folię i pieczemy dalej przez 10 minut.

Krok 3

W garnku podgrzewamy 500 ml wody i 200 g cukru, gotujemy syrop. Do wrzącego syropu wrzucamy żurawinę. Po paru minutach wyjmujemy ją z wody i osuszamy.

Krok 4

Spód do ciasta wyjmujemy ale nie wyłączamy piekarnika, tylko zmniejszamy temperaturę do 180 stopni. Do miski wkładamy konfiturę żurawinową i dodajemy do niej owoce. Mieszamy składniki.

Krok 5

Na lekko przestudzony spód tarty wykładamy masę żurawinową. Wkładamy tartę do piekarnika na 15 minut.

Ciasto:

170 g mąki

2 żółtka

120 g masła

szczypta soli

Nadzienie:

500 g konfitury żurawinowej

150 g żurawiny

200 g cukru

500 ml wody