

Morelowa tarta z migdałami

Na formę do tarty o średnicy 26 cm (12 porcji)

jedna porcja zawiera ok. 330 kcal

przyrządzenie: 35 minut

chłodzenie: 30 minut

pieczenie: 45-50 minut



Składniki

na ciasto

220 g mąki
szczypta soli
125 g zimnego masła
60 g cukru
1 jajko (rozmiar M)
2-3 łyżki białego wina (można zastąpić wodą)

na nadzienie

1 kg moreli
2 łyżki mielonych migdałów
4 łyżki cukru
2 jajka (rozmiar M)
200 ml śmietany
2 łyżki Amaretto (według upodobania)
5 łyżek migdałów w słupkach

Dodatkowo

mąka do posypania blatu roboczego, masło do natłuszczenia formy, nasiona roślin strączkowych do pieczenia wstępnego

Wersja z innymi owocami

Nie tylko morele idealnie pasują do tej tarty. Równie dobrze smakuje przyrządzona z ok. 800 g czereśni lub jagód (najlepiej jagód leśnych, nie uprawnych). A jeśli mają Państwo w swoim ogrodzie wczesną odmianę jabłoni, wystarczy obrać 1 kg jabłek (np. papierówek), pokroić je na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w niezbyt cienkie plastry i rozłożyć na wcześniej upieczonym spodzie tarty. Polewę przyrządzić wówczas bez Amaretto, ale za to z miąższem z 1/2 laski wanilii. Nieważne, czy do przyrządzenia tarty wykorzystujemy czereśnie, jagody czy jabłka - w przypadku tego ciasta nie ma potrzeby wstępnego pieczenia owoców na cieście przez 10 minut. Do polewy można ewentualnie dodać 1-2 łyżki cukru więcej.

Sposób przyrządzenia

Wymieszać w misce mąkę i sól na ciasto. Dodać masło posiekane na małe kawałki, posypać cukrem i dodać jajko wraz z winem. Umieszczone w misce składniki posiekać nożem, energicznie utrzeć rękoma, aby uzyskać drobną kruszonkę, a następnie zagnieść na gładkie ciasto. Z ciasta uformować kulkę, zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na 30 minut do lodówki.

Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry/z dołu; termoobieg: 180°C). Natłuścić formę na tartę masłem. Na posypanej mąką powierzchni roboczej rozwałkować cienko ciasto i wyłożyć nim formę do tarty, zostawiając wyższy brzeg. Ciasto nakłuć kilkakrotnie widelcem, przykryć papierem do pieczenia, a na wierzchu rozsypać nasiona roślin strączkowych. Wsunąć formę do tarty do piekarnika (dolna część) i piec ciasto przez 15 minut. W międzyczasie umyć morele na nadzienie, przepołowić je i usunąć pestki.

Wyjąć wstępnie upieczony spód tarty z piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 180°C (grzanie góra/dół; termoobieg: 160°C). Zdjąć papier do pieczenia wraz z nasionami roślin strączkowych.

Spód tarty posypać zmielonymi migdałami, na wierzchu ciasno ułożyć morele, tak aby przekrojone powierzchnie były skierowane do góry; posypać 2 łyżkami cukru. Wsunąć tartę do piekarnika (teraz pośrodku!) na kolejne 10 minut. Jajka rozmieszać ze śmietaną, pozostałymi 2 łyżkami cukru i Amaretto do smaku (najlepiej trzepaczką miksera ręcznego). Polać morele polewą, posypać migdałami w słupkach i piec ciasto przez 20-25 minut. Tarta najlepiej smakuje jeszcze ciepła, ewentualnie z gałką lodów waniliowych, ale można również serwować ją na zimno.