

## Tort z porów



## Składniki

Ciasto kruche:

250 g - razowej mąki

pszennej

1/4 łyżeczka - soli

jajko

50 ml - wody

125 g - masła

Obłożenie:

150 g - boczku pociętego

na bardzo wąskie paski

(bekon)

1 łyżka - masła

700 g - pora pokrojonego

w plasterki o grubości 0,5

cm

sól i świeżo zmielony

pieprz

Polewa:

jajka

200 ml - śmietany

sól, pieprz

mielona kolendra

forma sprężynowa o

średnicy 26 cm

## Opis wykonania

Tort na cieście kruchym, z porami, boczkiem i polewą ze śmietany i kolendry.

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto na sprężystą masę. Dwie trzecie ciasta rozwałkować na dnie formy sprężynowej. Z reszty ciasta uformować wałeczek i przykleić go przy brzegu ciasta w formie na wysokość ok. 2-3 cm. Ponakłuwać ciasto widelcem (spod w formie) w wielu miejscach i na ok. 30 minut odstawić w zimne miejsce. Boczek pokroić na paski o szerokości 1 cm i podsmażyć na patelni. Wyjąć boczek i odłożyć do ostygnięcia. Pory poddusić na patelni z masłem przy średnim grzaniu, posolić i popieprzyć. Pozostawić pory aby nieco ostygły. Rozłożyć pory równomiernie na kruchym cieście. Połączyć jaja ze śmietaną w celu uzyskania polewy. Doprawić solą, pieprzem oraz kolendrą i połączyć pory. Rozłożyć boczek i piec tort z porów w podany sposób.

Sposób nastawiania: gorące powietrze 170-190°C oraz mikrofalówka 360 W, ok. 30 minut.