

Tort owocowy



Składniki

Forma sprężynowa o średnicy 26 cm

Ciasto kruche:

250 g mąki

1 szczypta proszku do pieczenia

80-100 g cukru

1 szczypta soli

1 jajko

125 g masła lub margaryny

Suszony groch lub fasola (pomaga w trakcie pieczenia w zachowaniu kształtu)

Owoce do obłożenia:

750 g owoców

2-3 łyżki zmielonych migdałów lub bułki tartej

Polewa na tort

Opis wykonania

Podstawowy przepis na kruche ciasto, idealne do tortu owocowego

Lato obfituje w ogromną ilość owoców, więc grzechem byłoby ich nie wykorzystać! By móc w pełni cieszyć się smakiem świeżych owoców wystarczy przygotować bazę - kruche ciasto i udekorować ją owocami. Zatem do dzieła!

Opis przygotowania:

Wsyp do miski mąkę, proszek do pieczenia i cukier. Dodaj sól, jajko i tłuszcz.

Następnie wyrabiaj ciasto mikserem lub w robocie kuchennym, początkowo na niskim stopniu, a następnie na wyższym stopniu prędkości obrotowej.

Zawiń je w folię i na 30-60 minut odstaw w chłodne miejsce. Formę posmaruj tłuszczem i wlej do niej 2/3 ciasta.

Z reszty ciasta uformuj wałeczek, przyklej go do ciasta i ścianki formy jako brzeg o wysokości 2 cm.

Ciasto na dnie formy wielokrotnie ponakłuwaj widelcem. Przykryć je papierem do pieczenia, a następnie rozsyp suszony groch lub fasolę. Piecz w 170-190 stopniach przez około 30-40 minut. Zdejmij papier z grochem lub fasolą i odstaw do ostudzenia.

Następnie posyp migdałami i obłóż świeżymi lub osączoneymi owocami. Polej polewą.

TIP

Do ciasta wykorzystaj cukier drobnoziarnisty, który szybko rozpuści się w cieście.