

Tarta z borówkami



Składniki

Opis wykonania

Ciasto:

1 i 1/4 mąki
1/3 szklanki cukru
1/4 łyżeczki soli
115 g masła
(schłodzonego i
pokrojonego w kostkę)

Nadzienie:

6 szklanek borówek
amerykańskich
(opłukanych i osuszonych)
1/4 szklanki wody
2 łyżki skrobi
kukurydzianej
2 łyżki wody
2 łyżeczki drobno startej
skórki z cytryny
3 łyżki świeżo
wyciśniętego soku z
cytryny
2/3 szklanki cukru
Szczypta soli

Owocowa tarta to łatwy w przygotowaniu, pyszny deser na lato.

Opis przygotowania:

Wymieszaj wszystkie składniki na ciasto. Ciasto jest gotowe, gdy powstaną z niego dość duże grudki, które łatwo będą się ze sobą zlepiać. Ciasto wyłóż na formę do tarty. Wstaw ją do zamrażalnika na 15 minut.

Ponakłuwaj ciasto widelcem i wstaw je do piekarnika, rozgrzanego do 190°C, na 20-25 minut. Pozostaw by ostygło.

1 i 1/2 szklanki borówek wsyp do garnka, dodaj 1/4 szklanki wody i gotuj na dużym ogniu, aż zaczniesz wrzeć. Zmniejsz ogień i gotuj przez kolejne 3-4 minuty, mieszając od czasu do czasu. Owoce powinny zacząć pękać.

Skrobię wymieszaj z dwiema łyżkami wody. Powstałą mieszaninę, skórkę i sok z cytryny, cukier i sól dodaj do owoców. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień i gotuj przez około 1 minutę, aż masa zgęstnieje.

Zdejmij masę z ognia i dodaj do niego 3 i 1/2 szklanki borówek. Powstały farsz wylej na spód tarty, wyładź i udekoruj pozostałą szklanką borówek. Tartę włóż do lodówki na ok. 30 minut.

TIP

Aby ciasto nie lepilo się do dłoni, warto wcześniej oprószyć je mąką. Powierzchnię ciasta najprościej jest wyładzić oprószoną mąką szklanką.

Wierzch tarty możesz także udekorować paskami ze skórki cytryny. Ciasto warto pokroić przed podaniem, ze względu na wypływający sok.

Aby spód się nie wybrzuszył można obciążyć go suchą fasolą.

TIP TECHNICZNY