

Tarta musli z owocami



Składniki

150 g - Płatki owsiane na spód

50 g - Masło na spód

1 łyżka - Cukier trzcinowy na spód

2-3 łyżka - Woda na spód

320 g - Płatki owsiane

50 g - Cukier trzcinowy

1 szt. - Banan

1 kg - Mieszane owoce:

śliwki, rabarbar,

truskawki itp.

150 g - Masło

30 g - Cukier trzcinowy do masła

Opis wykonania

Pyszna i zdrowa propozycja, na to co można zjeść zamiast ciasta w weekend i nie tylko.

Moją tartę piekłam w ceramicznej formie o średnicy 32 cm.

Spód owsiany: Piekarnik rozgrzać do temperatury 200°C. Płatki zmielić na drobny proszek (np. w młynku do kawy), wsypać do miski, dodać cukier trzcinowy, drobno pokrojone zimne masło i zimną wodę. Zagnieść jednolite ciasto i wylepić nim dno ceramicznej formy, podwijając do góry lekko również boki. Włożyć do piekarnika i piec 10 minut, po czym wyciągnąć.

Nadzienie: Płatki wsypać do miski, dodać cukier trzcinowy i drobno pokrojonego banana. Wymieszać i wyłożyć na lekko podpieczonym owsianym spodzie. Owoce umyć i pokroić na mniejsze kawałki (śliwki i truskawki na pół, rabarbar obrać i pokroić na małe kawałki). Na płatkach owsianych wyłożyć owoce (jeżeli macie mrożone, to wlać również sok), masło stopić z cukrem trzcinowym i poleć nim równomiernie całą tartę. Włożyć do piekarnika (nadal rozgrzanego do 200°C) i piec 40 minut. Upieczoną tartę wyciągnąć z piekarnika i zostawić do ostudzenia.