



Tarta z brzoskwiniami i cynamonem

Składniki

Ciasto

- 200g Mąki Basia tortowa orkiszowa
- 125 g zimnego masła
- 3 łyżki cukru pudru (przesianego)
- Szczypta soli
- 2 łyżeczki cynamonu
- 5 łyżek zimnej wody

Nadzenie

- 5 dojrzałych brzoskwiń
- 40 g cukru trzcinowego
- 2 łyżeczki cynamonu
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- Do posmarowania 1 roztrzepane jajko z 1 łyżką wody
- Do oprószenia cukier trzcinowy

Sposób przygotowania

Mąkę przesiej na stolnicę,

dodaj masło i posiekaj szybko nożem. Kiedy ciasto będzie przypominało kruszonkę dodaj przesiany cukier puder, cynamon, sól, wodę i szybko zagnieć. Uformuj kulkę, owiń w folię spożywczą i włóż do lodówki do schłodzenia na około godzinę. W międzyczasie obierz brzoskwinie ze skóry, usuń gniazda nasienne i pokrój na talarki. W miseczce wymieszaj cukier, cynamon oraz mąkę ziemniaczaną. Taką mieszanką oprósz dokładnie przygotowane brzoskwinie. Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek i przełóż do formy o średnicy około 30 cm. Na ciasto wyłóż przygotowane brzoskwinie, pozostawiając ok 3 cm przerwy do brzegu tak aby zawinąć ciasto. Ciasto zwiń po bokach posmaruj roztrzepanym jajkiem z wodą i oprósz cukrem trzcinowym. Piecz w temperaturze 190 stopni przez około 45-50 min. Po upieczeniu ostudź ciasto na kratce, a owoce polej miodem. Świetnie smakuje podana z jogurtem naturalnym. Smacznego!