

Kakaowa tarta z morelami

Krucha tarta kakaowa z dżemem morelowym

10 porcji



średnie

up to 40 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

180 g mąki
100 g migdałów (zmielonych)
100 g cukru
30 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
180 g masła (zimnego)
2 szt. żółtek

Nadzienie:

150 g suszonych moreli
100 ml wody
560 g dżemu morelowego lub brzoskwiniowego
1 łyżeczka Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 190°C. Do miski wsyp mąkę pszenną, zmielone migdały, cukier oraz kakao i wymieszaj. Dodaj pokrojone w kostkę zimne masło i żółtka. Ciasto szybko zagnieć. Zawiń w folię spożywczą i odstaw do lodówki na ok. 30 minut. 1/3 ciasta odłóż do lodówki. Pozostałą ilość schłodzonego ciasta rozwałkuj i przełóż do okrągłej formy na tartę o śr. 23 cm. Ponakłuj ją widelcem i wstaw do zamrażarki na ok. 1 h.

2 Pieczenie:

Zmrożone ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piekarnik gazowy: 190 °C

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzanym. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzanym.

Czas pieczenia: o 25 min.

Upieczony spód odstaw do wystudzenia.

3 Nadzienie:

Suszone morele oraz wodę umieść w garnku. Podgrzewaj do momentu, aż morele wchłoną wodę. Następnie dodaj dżem morelowy (ok. 2 łyżki odłóż na posmarowanie wierzchu tarty) oraz cukier z wanilią. Zagotuj i zblenduj. Masę odstaw do przestudzenia. Nadzienie morelowe wyłóż na tartę.

Rozwałkuj pozostałą część ciasta i pokrój ją na paski o szerokości ok. 1 cm. Z pasków ułóż kratkę na wierzchu ciasta. Posmaruj ją delikatnie pozostawionym wcześniej dżemem morelowym.

4 Pieczenie:

Tartę wstaw do piekarnika. Piecz do zrumienienia się ciasta.

Piekarnik gazowy: 190 °C

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: 25 min.

Upieczone ciasto pozostaw do wystudzenia, a następnie wstaw do lodówki na minimum 3 h.