



Sposób przygotowania

Ciasto Do miski wsypać mąkę, dodać cukier, proszek do pieczenia, dodać masło, posiekać nożem. Wbić żółtko, zagnieść jednolite ciasto. Posypując lekko wierzch, wylepić równomiernie formę do tarty o średnicy cm. wstawić do piekarnika nagrzanego do 190C, piec ok. 10 minut. Nadzienie Do miski wyłożyć ricottę, dodać jajko, białko, cukier, mąkę ziemniaczaną i mąkę pszenną, krótko zmiksować. Do miski wyłożyć przepoławione czereśnie, pokrojone na ćwiartki truskawki, maliny, jagody, borówki, porzeczki, wsypać łyżkę mąki ziemniaczanej, delikatnie wymieszać. Równomiernie wyłożyć na lekko podpieczony, gorący spód. Zalać masą serową, wyrównać do brzegów. Ponownie wstawić do piekarnika nagrzanego do 190C, piec jeszcze ok. 40 minut. Ostudzić.

Tarta dary lata



Składniki

- 150 g mąki pszennej
- 50 g cukru pudru
- 100 g masła
- 1 żółtko
- szczypta proszku do pieczenia
- 250 g ricotty
- 1 duże jajko
- 1 białko (z ciasta)
- 1/3 szklanki cukru
- 1 zaokrąglona łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1 czubata łyżeczka mąki pszennej
- 2 szklanki mieszanych owoców (czereśnie, maliny, czerwona porzeczka, czarna porzeczka, borówka amerykańska, jagody leśne)
- 1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej