



Sposób przygotowania

Z podanych składników robimy ciasto. Następnie wałkujemy i wykładamy nim spód wcześniej natłuszczoną i posypaną bułką tartą foremki. (wymiary 30 cm) Wstawiamy do lodówki na około pół godz. W tym czasie robimy nadzienie. Masło ucieramy z cukrem a następnie dodajemy jajko i dokładnie miksujemy. Dolewamy mleko i przesianą mąkę z proszkiem i kakao. Gotową masę wylewamy na kruchy schłodzony spód. Gruszki obieramy i kroimy na pół, łyżką do melona wydrążamy pestki a następnie kroimy w cienkie plasterki jednak nie docinamy do końca. Układamy dekoracyjnie na ciasto. Wstawiamy do nagrzanego do 180C piekarnika i pieczemy około 30- 40 min. do tzw. suchego patyczka. Ostudzoną tarte posypujemy cukrem pudrem.

Tarta z gruszkami



Składniki

- 1 szklanka mąki pszennej
- 10 dag masła
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 dag masła
- 1/4 szklanki cukru
- 1 jajko
- 1/3 szklanki mleka
- 1 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 małe gruszki