





Świąteczna tarta

przepisy.pl



 40 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj mikserem, a następnie zagnieć w kulkę. Formę do tarty o średnicy 24 cm wysmaruj Kasią i oprósz mąką.
2. Ciasto rozwałkuj na grubość 5 mm i wylep nim spód i boki tortownicy. Nakłuj widelcem. Nadmiar ciasta odetnij. Formę z ciastem i pozostałe ciasto odłóż do lodówki.
3. Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój na kawałki. Żurawinę wymieszaj z cukrem żelującym (Jeśli żurawina jest bardzo duża pokrój ją na półowki.)
4. Ciasto w formie posyp bułką tartą i wyłóż na nią jabłka. Na jabłkach rozsyp równomiernie żurawinę z cukrem.
5. Schłodzone ciasto rozwałkuj na papierze do pieczenia i wytnij z niego foremkami gwiazdki. Brzegi ciasta posmaruj roztrzepanym jajkiem, aby gwiazdki się przykleiły.
6. Gwiazdki ułóż cieście i na owocach, posmaruj jajkiem i posyp cukrem. Piecz około 35 minut w 200 st.C.

Składniki:

ciasto:

- mąka pszenna - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 50 gramów

nadzienie:

- jabłka - 4 sztuki
- żurawina - 1 szklanka
- cukier żelujący - 0.5 szklanek

wierzch:

- jajko - 1 sztuka
- gruby cukier - 1 łyżka