





przepisy.pl

# Melonowa słodycz - krucha tarta z melonami



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- cukier puder - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- 1 łyżka amaretto - 2 łyżeczki
- budyń waniliowy - 1 sztuka

### nadzienie

- żółty melon - 0.5 sztuk
- melon Gala - 0.5 sztuk
- galaretka morelowa - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Przesianą mąkę, cukier puder i pokrojoną na kawałki Kasię włożyć do miski miksera i miksować mieszadłem, aż z ciasta zrobią się okruszki.
2. Dodać jajko oraz amaretto i jeszcze chwilę miksować aż składniki zaczną się łączyć. Utworzyć kulę z ciasta, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 1/2 godziny.
3. Rozwałkować ciasto na podsypanej mąką stolnicy na około 3 mm placek. Aby wałek nie przyklejał się do ciasta, można je przykryć przezroczystą folią.
4. Ciasto przenieść do formy na tartę o średnicy 24 cm. Ciastem wyłożyć dno i boki formy. Spód tarty dokładnie nakłuć widelcem i wstawić ją do lodówki na 1/2 godziny. Tartę przykryć papierem do pieczenia i obciążyć (np. fasolą).
5. Piec w 180 st. 20-25 minut aż się lekko zrumieni. Ostudzić w formie. W tym czasie przygotować budyń i galaretkę.
6. Wyłożyć budyń na wystudzone ciasto, pokrojone w cienkie plasterki melony poukładać naprzemian tworząc koło, zalać tężejącą galaretką morelową i odstawić do lodówki, do stężenia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)