

## Tarta z jeżynami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [Marzena](#), dnia 26 Sierpnia 2013r. o 16:17

Tagi: [tarta](#), [jeżyny](#), [kruche ciasto](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	225	g	dodatki
masło	100	g	nabiał
cukier puder	50	g	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
cukier waniliowy	2	łyżeczka	dodatki
jeżyny	600	g	owoce
cukier	3	łyżka	dodatki

### Opis

Ze składników (mąka, cukier puder, masło, jajko, cukier waniliowy) wyrobić ciasto, siekając suche składniki z zimnym masłem, następnie wyrabiając. Uformować kulę, spłaszczyć, owinąć w folię, schłodzić w lodówce przez 30 minut.

Schłodzone ciasto podzielić na dwie części: 1/3 i 2/3. Większą część ciasta rozwałkować na stolnicy na placek lekko większy niż średnica formy (o grubości ok. 3 - 4 mm), przenieść do formy zakrywając jej dno i boki. Ponakłuwać widelcem i schłodzić.

Na ciasto wyłożyć papier do pieczenia, wysypać ryż lub fasolę. W taki sposób podpiec ciasto w temperaturze 190°C przez 10 minut, następnie usunąć obciążenie i piec dodatkowe 5 - 7 minut.

Nadzienie:

\* ok. 600 g jeżyn

\* 3 - 4 łyżki cukru

Wszystkie składniki delikatnie wymieszać w naczyniu.

Wyłożyć na schłodzony spód.

Z reszty schłodzonego ciasta (1/3) powycinać foremką dowolne kształty (u mnie to listki) lub rozwałkować i pokroić ciasto w paski, które następnie ułożyć na cieście w kratkę.

Tak przygotowane ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec dodatkowe 20 minut, aż ciasto będzie wypieczone na złoto.

Wyjąć, przestudzić, oprószyć cukrem pudrem.

Smacznego :)



Dla ilu osób: 6  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
Cena:  
Liczba kalorii: