

Tarta z pomarańczami

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- ciasto francuskie - 30 dag
- pomarańcza - 40 dag
- jajko - 2 szt.
- cukier - 8 łyżka(i)
- migdały - 10 dag
- miód - 4 łyżka(i)
- żółtko - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ciasto rozmroź w temp. pokojowej. Rozwałkuj i umieść w natłuszczonej formie do tart. Zetnij wystające brzegi. Ciasto nakłuj widelcem. Wierzch ciasta przykryj pergaminem, obciąż suszonym grochem. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 160 st. na 8 minut. Wyjmij, usuń papier i groch. Pomarańcze sparz, pokrój w plastry. Włóż do garnka, zalej niewielką ilością wody i na wolnym ogniu gotuj około 15 min, aż woda wyparuje. Jajka utrzyj z cukrem, posmaruj wierzch ostudzonego ciasta. Posyp 2/3 migdałów. Przykryj plasterkami pomarańczy. Polej miodem. Brzeg ciasta posmaruj roztrzepanym żółtkiem. Piecz 20 min w temp. 170 st. Posyp resztą migdałów.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.