Tarta migdałowo-wiśniowa

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

120 min

12 porcji

Składniki:

spód: -
mąka pszenna tortowa (lub mieszanka bezglutenowa) - 200 g
masło zimne - 80 g
cukier - 2 łyżka
woda - 40-50 ml
sól - - szczypta
masa migdałowa: -
masło - 150 g
migdały - 150 g
cukier brązowy trzcinowy - 120 g
jaja - 1 szt.
żółtka - 2 szt.
naturalna esencja migdałowa - 1/2 łyżeczka
warstwa wiśniowa: -
wiśnie odsączone z syropu (lub świeże wydrylowane - 250-300 g
warstwa bezowa: -
białka - 2 szt.
cukier drobny - 70-80 g
płatki migdałowe - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Tarta jest pyszna i pachnąca.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: mąkę, masło, cukier, wodę i sól włożyć do misy robota i wyrobić krótko ciasto za pomocą haka. Z ciasta uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce przez około 20 minut.

KROK 2: Formę do tarty (Ø 26 cm) natłuścić lub wyłożyć papierem do pieczenia.
Ciasto jeszcze raz krótko zagnieść i rozwałkować na okrąg (Ø ok. 30 cm) na lekko oprószonym mąką blacie. Ciasto przełożyć do formy do tarty.

KROK 3: Masa migdałowa: cukier brązowy i migdały zmielić w blenderze (malakserze) na drobno, przełożyć do misy robota. Dodać miękkie masło, jajka, żółtka i esencję migdałową, utrzeć razem do uzyskania

kremowej konsystencji. Na wierzchu ciasta rozsmarować nadzienie migdałowe. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni. Piec przez 15 minut. Wyjąć ciasto z piekarnika i zmniejszyć temperaturę piekarnika do 160°C.

KROK 4: Na podpieczoną masę migdałową wyłożyć odsączone wiśnie z syropu (u mnie domowe wiśnie w soku własnym), w sezonie można użyć świeżych wydrylowanych wiśni.

KROK 5: Warstwa bezowa: białka ubić na sztywno z cukrem, wyłożyć na wiśnie. Posypać po wierzchu płatkami migdałowymi. Wstawić do piekarnika i piec jeszcze 30 minut (w temperaturze 160 stopni).

KROK 6: Wyjąć tartę z piekarnika, pozostawić do ostygnięcia w formie.

KROK 7: Kroić i podawać.