Roter Hahn

PIECZYWO

Tarta porzeczkowa

Jagodowa rozkosz czeka na Ciebie w tym soczystym cieście z słodkimi i kwaśnymi porzeczkami. Tak właśnie nazywa się porzeczki w Południowym Tyrolu.

Składniki

1 BLACHA DO PIECZENIA OK. 40X50CM — 45 MIN.

400 g	mąki
100 g	cukru
150 g	masła
3	żółtko
3	żółtka
1 saszetka	cukru waniliowego
1 saszetka	proszku do pieczenia
2 lyzka	rumu
400 g	porzeczek
	trochę dżemu

www.roterhahn.it

Przygotowanie - Tarta porzeczkowa

1. Masło o temperaturze pokojowej utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodając stopniowo żółtka.
2. Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i dodawać stopniowo do ucieranego masła, mieszając je za pomocą trzepaczki. Dodać rum i mieszać, aż do uzyskania kruchej masy.
3. Wyłożyć ciasto na blasze do pieczenia (ok. 40x50 cm) i równomiernie docisnąć.
4. Na cieście rozsmarować cienką warstwę dżemu.
5. Na wierzchu rozłożyć równomiernie owoce. Porzeczki można posypać cukrem w zależności od upodobania.
6. Ciasto piec w średniej temperaturze przez ok. 15 - 20 min.
7. W międzyczasie ubić na sztywno pianę z białek z 2 łyżkami cukru.
8. Wyjąć ciasto z piekarnika po to, aby na owocach równomiernie rozprowadzić pianę z białek.
9. Wstawić ciasto z powrotem do piekarnika na ok. 10 minut, aż ubite białka zmienią kolor na złoty.
10. Do ciasta można wykorzystać każdy rodzaj owoców sezonowych z ogrodu, w zależności od pory roku.

Powodzenia życzy

Fieg
Gospodyni prowadzący gospodę typu Buschenschank pod marką „Roter Hahn”
RAUTHOF W MERAN