Tarta gruszkowo-porzeczkowa

W tej miłej dla oka tarcie znajdziemy słodkie i cierpkie czerwone porzeczki oraz soczyste gruszki. Jasnoczerwony sok z porzeczek zabarwia gruszki, dzięki czemu wyglądają bardzo apetycznie pod kratką z ciasta. Wprawdzie sezon na czerwone porzeczki jest krótki, ale łatwo się je zamraża, a po rozmrożeniu są równie smaczne jak świeże.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

45 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

3 arkusze ciasta filo, każdy o wymiarach 30 x 50 cm
20 g masła, stopionego

Nadzienie
2 łyżki galaretki z czerwonych porzeczek
1 łyżeczka soku z cytryny
3 dojrzałe, lecz twarde gruszki (ok. 170 g każda)
125 g czerwonych porzeczek
45 g mielonych migdałów

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzać piekarnik do 200°C i włożyć do środka blachę do pieczenia. Wrzucić galaretkę z czerwonych porzeczek do rondla wlać sok z cytryny i podgrzewać delikatnie, aż galaretka się rozpuści. Zdjąć rondel z ognia.

2) Obrać gruszki i pokroić w cienkie plasterki. Wrzucić do polewy porzeczkowo-cytrynowej i delikatnie obtoczyć. Dodać porzeczki do rondla.

3) Ułożyć 2 arkusze ciasta filo jeden na drugim (trzeci płat trzymać pod przykryciem, żeby nie wysechł). Pokroić je na ćwiartki. Ułożyć osobno 8 kawałków ciasta i lekko posmarować je masłem. Wyłożyć nimi 23-centymetrową rozpinaną tortownicę teflonową, tak żeby nieco zachodziły na siebie. Ugnieść i podwinąć ich brzegi.

4) Posypać ciasto w tortownicy mielonymi migdałami. Ułożyć na wierzchu równą warstwę mieszanki gruszek i porzeczek.

5) Pokroić ostatni arkusz ciasta w poprzek na pół i lekko posmarować masłem. Ułożyć jedną powłokę na drugiej, a następnie pokroić na 10 pasków grubości około 2 cm, odkrawając nadmiar ciasta. Delikatnie skręcić podwójne paski w osi podłużnej i ułożyć je w kratkę na wierzchu tarty, równo podwijając końce.

6) Postawić tortownicę na gorącej blasze w piekarniku i piec 15–20 minut, aż ciasto zrobi się kruche i przyrumienione. Podawać na ciepło.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 164 kcal, 4 g białka, 7 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 22 g węglowodanów (w tym 13 g cukrów), 2 g błonnika.

Źródło zdjęcia: Shutterstock