

# Tarta żurawinowo-orzechowa

Połączenie żurawiny i orzechów włoskich nieodmiennie kojarzy się z zimową porą, dlatego właśnie teraz jest idealny czas żeby przygotować to ciasto.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 minut

## LICZBA PORCJI:

10

---

## SKŁADNIKI:

310 g mąki  
200 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę  
50 g cukru  
2 żółtka  
3 łyżki zimnej wody  
1 łyżka soku z cytryny  
1/2 łyżeczki skórki otartej z cytryny

## NADZIENIE

200 g cukru  
50 g masła, pokrojonego w kostkę  
1/4 szklanki wody  
140 ml śmietany kremówki

3 łyżki miodu  
1/2 łyżeczki soli  
200 g orzechów włoskich, posiekanych  
70 g suszonych żurawin  
1 białko, roztrzepane  
1 łyżeczka cukru

### **PRZYGOTOWANIE:**

- 1) Ucierać mikserem mąkę, masło i cukier, aż powstaną grube okruszki. Dodać żółtka, wodę, sok i skórkę z cytryny. Wyrobić. Owinąć ciasto folią spożywczą. Włożyć na godzinę do lodówki.
- 2) Zagotować wodę z cukrem i masłem. Gotować 8 minut, aż płyn nabierze bursztynowego koloru.
- 3) Zdjąć z ognia, dodać śmietanę. Wstawić z powrotem na ogień. Dodać miód i sól. Wymieszać. Wsypać orzechy i żurawiny. Gotować 5 minut. Zdjąć z ognia i ostudzić.
- 4) Podzielić ciasto na pół. Rozwałkować jedną część na krążek. Przełożyć do formy do tarty. Przyciąć równo z krawędzią. Nałożyć nadzienie. Rozwałkować resztę ciasta. Przykryć nadzienie.
- 5) Posmarować białkiem i posypać cukrem. Piec 20 minut w temperaturze 200°C.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 558 kcal, 37 g tłuszczów (w tym 16 g NKT),

102 mg cholesterolu, 245 mg sodu, 53 g węglowodanów, 2 g błonnika, 9 g białka

*Źródło zdjęcia: Adobe Stock*