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