

Tarta crocanta cu caise

Tarta crocanta cu caise

Ingrediente :

260 g faina, 125 g unt, 40 g zahar, 1 plic zahar vanilat, 1 galbenus, 3 albusuri, caise din compot (un borcan de 850 ml), 200 g gem zmeura sau capsuni, 80 g zahar pudra.

Preparare :

Untul, faina, zaharul, zaharul vanilat, galbenusul si un praf de sare se amesteca bine. Se unge o forma de tarta (diametru de 28 de cm) si se repartizeaza aluatul. Se lasa sa se odihneasca acoperit cu folie o jumatate de ora la rece. Se acopera tava cu hirtie de copt pe care se pun boabe de fasole. Se coace la 180 de grade Celsius o jumatate de ora. Se scoate hirtia de pe blat si se lasa sa se raceasca in forma. Se rastoarna si se aseaza pe o tava intinsa, acoperita cu hirtie de copt. Se repartizeaza caisele scurse de zeama si uscate cu un prosop de bucatarie. Se ung caisele cu gemul incalzit usor la foc mic. Se bate albusul cu zaharul pudra. Se ia cu lingura din albus si se repartizeaza peste caise. Se lasa la cuptor inca 10 minute, pina cind albusul incepe sa se rumeneasca. Se lasa sa se raceasca inca in forma. Se scoate si se lasa sa se raceasca complet.