

# Tarta cu caise glazurata cu smintina

## Tarta cu caise glazurata cu smintina

### Ingrediente :

250 g faina, 125 ml lapte, jumatate de cub de drojdie proaspata, 1-2 linguri de zahar, 30 g unt, 50 g biscuiti simpli, o conserva de 800 ml caise sau 750 g caise proaspate, 2 linguri unt, 100 ml smintina, pesmet

### Preparare :

Se face o gropita in faina peste care s-a presarat un virf de cutit de sare. Se incalzeste laptele si se sfarma inaintea drojdia. Se toarna drojdia in gropita si se amesteca cu putina faina de pe margini. Se presara zahar si se lasa acoperit o jumatate de ora, la caldura. Se adauga 30 g fulgi de unt si se framinta aluatul. Se mai lasa sa creasca o jumatate de ora. Biscuitii se sfarima intr-o pungă de plastic, cu o lingura de lemn. Se lasa sa se scurga caisele daca sint din conserva sau se oparesc, se cojesc si se taie jumatati daca sint proaspate. Se intinde o foaie de aluat si se tapeteaza cu ea o forma de tort unsa cu unt. Se ridica o margine. Se presara pesmet si se repartizeaza uniform 2 linguri fulgi de unt. Se bat ouale cu smintina si se toarna deasupra. Se aseaza jumatatile de caise in cercuri si se coace tarta 30-35 de minute la 190 grade Celsius. Se

lasa sa se raceasca. Se serveste pudrata cu zahar.