

Tarta acrisoara cu fructe

Tarta acrisoara cu fructe

Ingrediente :

200 g faina, 100 g unt, 250 g coacaze, afine, mure sau zmeura, 3 oua, 140 g zahar, 600 g brinza de vaci bine stoarsa, 100 g iaurt, 1 lingura suc de lamiie, 80 g gris

Preparare :

Se face un aluat din faina, unt si 40 g zahar. Se da la rece o jumatate de ora. Se intinde intr-o forma de tort tapetata cu hirtie de copt sau unsa cu unt si se inteapa cu furculita in mai multe locuri. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius 10 minute. Se amesteca galbenusurile cu brinza, iaurtul, restul de zahar, sucul de lamiie si grisul. Se bate albusul si se inglobeaza. Se repartizeaza jumatate din compozitie pe blat. Se aseaza fructele si se dispune restul de crema. Se mai coace inca 50-60 de minute. Se lasa sa se raceasca in forma o jumatate de ora.