

Tarta elvetiana cu afine si smintina

Tarta elvetiana cu afine si smintina



Ingrediente :

Aluat: 250 g faina, 1/2 cub drojdie, 100 ml lapte caldut, 2 linguri zahar, 1 ou, 1 lingura unt moale. Umplutura: 100 g gem de afine, 500 g afine, 30 g mac, 1 baton de vanilie, 150 g smintina, 2 oua, 3 linguri cu virf zahar

Preparare :

Se cerne faina intr-un castron. Se face in mijloc o adincitura in care se pun drojdia bucati, zaharul si 4 linguri lapte caldut. Se amesteca cu o furculita, luind putin din faina de pe margini. Se da la cald, acoperit, 20 minute, pina cind drojdia se umfla si face besici. Se adauga restul de ingrediente pentru aluat si se amesteca bine cu mixerul. Se prasara faina, se acopera si se da la cald 30 minute. Se mai framinta bine odata aluatul si apoi se intinde o foaie de aluat care se dispune pe fundul unei forme de tort cu margine detasabila (forma se va tapeta in prealabil cu hirtie de copt). Se ridica o margine de 2 cm. Se acopera si se da la cald inca

20 minute. Se spala afinele si se scurg bine. Se macina fin macul. Se scoate de la cald forma cu aluatul si se dispune uniform gemul. Se dispun deasupra uniform afinele. Se amesteca macul cu miezul de vanilie, zaharul, ouale si smintina. Se dispune uniform compozitia peste afine. Se da la cuptorul incins la 160 grade Celsius 25 de minute si apoi inca 20 la 170 grade Celsius, pe raftul cel mai de jos. Se lasa sa se raceasca in forma.