



Nusstarte cu caise

Dificultate **Medie**

Timpul de pregătire **15 min**

Timp total **1h**

Dimensiunea porției **12 bucăți**

Ingredient

- 120 g alune
- 140 g zahăr
- 190 g făină
- 1 ou
- 120 g Unt, rece, în bucăți
- 1000 g Caise, înjumătățite, însămânțate
- Zahăr glazurat pentru praf

Pregătire

1. Adăugați nuci în vasul de amestecare și măcinați timp de **6 sec./pasul 8**.
2. Se adaugă 120 g de zahăr și făină și se amestecă timp de **5 sec./pasul 5**.
3. Adăugați ou și unt și procesați **20 sec./nivel 5** într-o patiserie scurtă, formați-vă într-o minge, înfășurați în folie agățată și puneți-l în frigider timp de aproximativ 30 de minute.
4. Preincalzeste cuptorul la 200°C.
5. Așezați o foaie de hârtie de copt pe suprafața de lucru, desfaceți mingea de aluat și așezați-o pe hârtia de copt, acoperiți cu folie agățată și rostogoliți-o între hârtia de copt și folia agățată cu un știft de rulare rotund (Ø aproximativ 30 cm). Trageți placa de aluat cu hârtia de copt pe o tavă de copt, acoperiți cu 900 g din jumătățile de caise, lăsând o margine lată de 2 - 3 cm liberă în funcție de înălțimea fructului. Folosind o răzuitoare de aluat, îndoiți aluatul peste fructe, apăsați ușor și pre-coaceți timp de 20 de minute (200 ° C). În acest timp, pregătiți piureul de fructe. Clătiți vasul de amestecare.
6. Se adaugă 100 g jumătăți de caise și 20 g zahăr în vasul de amestecare, se taie **5 sec./viteză 6** și se fierbe timp de **5 min./90°C/pasul 2**.
7. Scoateți tarta din cuptor, împrăstiați piureul de fructe pe tarta pre-coaptă și coaceți încă 10 minute (200 ° C).
8. Tarta cu praf cu puțin zahar glazurat, se taie in 12 bucati si se serveste cald sau rece.

Elemente utile

Agățat de film Frigider Cuptor Hârtie pergament Știft de rulare Foaie de copt Racleta

Sugestii & Sfaturi

- Merge bine cu inghetata de nuci sau frisca.
- **Nusstarte cu prune:** Pregateste tarta cu prune de vara, pe care le tai in crapaturi din piatra si aseaza-le in forma de evantai intr-un cerc pe tarta.