

Vanilinė migdolų ir kriaušių tarta

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta tartus

6 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 35 Min.



Sudėtis:

Tešlai reikės:

100 g sviesto (šalto)
180 g kvietinių miltų
50 g cukraus
1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
1 žiupsnelis druskos
2 kriaušinių trynių

Įdarui reikės:

3 - 4 vnt. kriaušių (nuluptų)
400 ml saldžių raudonų vaisių ir uogų
sulčių (arba raudonojo vyno)
140 g cukraus
1 žiupsnelis druskos
2 vnt. kriaušių
30 g Dr. Oetker kukurūzų krakmolo
"Gustin"
1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
140 g migdolų miltų
1 a.š. miltelinis cukrus

1 Tešlos paruošimas:

Tešlai į dubenį sutarkuokite šaltą sviestą, užberkite miltus, cukrų, vanilinį cukrų bei druską, įdėkite trynius ir viską suminkykite į kamuolį. Tešlą iškočiokite ir įklokite į maždaug 25 cm skersmens kepimo formą, peiliu padailinkite krepšelio kraštus.

2 Kriaušių paruošimas:

Kriaušes sudėkite į verdančias sultis ir 5 min. pavirkite ir nukelkite nuo ugnies. Kriaušėms išilgai padarykite įpjovas ir išskleiskite lyg vėduokles ant migdolų masės.

3 Įdaro paruošimas:

Įdarui kambario temperatūros sviestą iki purumo išplakite su cukrumi, druska ir vaniliniu cukrumi. Tada po vieną įplakite kriaušinius, galiausiai įmaišykite krakmolą ir migdolų miltus. Įdarą tolygiai paskleiskite ant tešlos krepšelio.

4 Kepimas:

Kepkite 160 °C orkaitėje maždaug 25 min. Tada kepinio viršų pridenkite folija ir kepkite dar maždaug 25 min. arba kol įdaras sutvirtės. Iškeptą atvėsusį pyragą pabarstykite miltelinis cukrumi.