

# TARTA PORZECZKOWA



## składniki:

- 1 stoik (550 g) nadzienia do ciast i deserów Helcom o smaku czarnej porzeczki
- 450 g mąki
- 200 g mocno schłodzonego masła
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 150 ml lodowatej wody
- garść płatków migdałowych



## Sposób przygotowania:

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy sól i cukier, mieszamy. Masło kroimy w kostkę, dodajemy do sypkich składników i rozcieramy w palcach, aż powstaną grudki. Następnie dolewamy wodę i zagniatamy gładkie ciasto. Dzielimy je na dwie części: 1/3 i 2/3. Mniejszą część zawijamy w folię i wkładamy do lodówki, drugą rozwałkowujemy, wykładamy nią formę o średnicy 26-28 cm., nakłuwamy widelcem i również wkładamy do lodówki na 2 h. Po tym czasie wykładamy na ciasto nadzienie porzeczkowe. Drugą część ciasta wałkujemy, kroimy w paski i układamy kratkę na wierzchu. Posypujemy płatkami migdałowymi. Pieczemy w 180°C przez 60 minut.



Poznaj przepisy z innymi owocowymi nadzieniami  
[www.helcomesasycook.pl](http://www.helcomesasycook.pl)