



TRECLE TART

miodowekrolestwo.wordpress.com

Składniki na nadzienie:

- szklanka golden syropu (250 g),
- 200 g bułki tartej,
- skórka otarta z jednej cytryny i wyciśnięty z niej sok.

Składniki na ciasto kruche:

- 1 i 1/4 szklanki mąki (150 g),
- 60 g masła,
- 0,5 szklanki cukru pudru (50 g),
- pół łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- odrobina soli,
- 1 łyżka zimnej wody (jeśli nie będzie chciało się lepić).

Wykonanie:

1. Na stolnicy posiekaj nożem masło z pozostałymi składnikami (bez wody). Gdy już przypomina kruszonkę, zagnieć ciasto, uformuj z niego kulę, owiń ją folią i schłódź w lodówce przez godzinę. Jeśli ciasto będzie zbyt sypkie, dodaj łyżkę wody i ponownie zagnieć.
2. W rondelku połącz: golden syrop, skórkę z wyszorowanej i wyparzonej wcześniej cytryny oraz wyciśnięty z niej sok.

3. Podgrzej składniki na małym ogniu, a następnie dodaj bułkę tartą i całość dokładnie wymieszaj. Zdejmij garnek z palnika.
4. Formę do tarty o średnicy 12 cm wysmaruj masłem i oprósz tartą bułką.
5. Kiedy ciasto się schłodzi, wyjmij je z lodówki i rozwałkuj na grubość 2-3 mm.
6. Wyłóż ciastem boki i spód formy. Za pomocą widelca nakłuj równomiernie ciasto, ułóż na wierzchu papier do pieczenia i wysyp fasolą/grochem lub ryżem. W piekarniku rozgrzanym do 190 stopni podpiecz spód przez 12 minut.
7. Kiedy spód się podpiecze, wyjmij formę, zdejmij papier z obciążeniem i wylej do środka nadzienie, wyrównaj masę.
8. Piecz całość jeszcze 15 – 20 minut, do uzyskania złotego koloru.

Składniki na karmelizowane orzechy:

- 8 łyżek miodu,
- pół szklanki cukru (100 g),
- szklanka orzechów ziemnych prażonych (niesolonych),
- pół łyżeczki sody,
- łyżeczka masła,
- szczypta soli.

Wykonanie wierzchu tarty:

1. W garnku z grubszym dnem rozpuść miód z cukrem. Całość podgrzewaj przez 10-15 minut na małym ogniu, cały czas mieszając.
2. Po tym czasie dodaj masło, sodę i sól, bardzo dokładnie wymieszaj masę. Trzeba to robić dość sprawnie, ponieważ masa momentalnie gęstnieje.
3. Wrzuć do garnka orzechy, wymieszaj i wyłóż karmelizowane orzechy (najszybciej jak tylko możesz) na wierzchu ciasta. Rozprowadź słodką masę równo na całej powierzchni tarty.