



Tarta jaglana ze śliwkami

★★★★★(7)

100 minut

12 osób

łatwy

Wartości odżywcze

230 kcal / 1 porcję (127 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 182.16 kcal 9.11%	Białko 2.24 g 4.48%	Węglowod. 27.22 g 10.08%	Tłuszcze 8.41 g 12.01%	Błonnik 2.96 g 11.84%	GDA 9.11 %
---	----------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------

Składniki

- Kasza jaglana sucha - 120g
- Olej rzepakowy uniwersalny - 100g (10 łyżek stołowych)
- Mąka kukurydziana - 230g (15 2/3 łyżki stołowe)
- Wiórki kokosowe - 24g (4 łyżki stołowe)
- Cynamon mielony - 4g (łyżeczka)
- Śliwki - 1000g
- Powidła śliwkowe - 40g

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Kaszę jaglaną przelej gorącą wodą lub upraż na patelni. Ugotuj według instrukcji umieszczonej na opakowaniu. Ugotowaną przetóż do miski, dodaj mąkę kukurydzianą, cynamon i olej. Dokładnie zmiksuj całość blenderem i wystudź. Posyp wiórkami kokosowymi i włącz do masy.

KROK 2: Tortownicę wysmaruj olejem i wylep 3/4 porcji ciasta. Dokładnie przyciskaj je do spodu, jak i brzegu blachy. Pozostałe ciasto schładzaj w lodówce.

KROK 3: Śliwki umyj, osusz i wypestkuj. Przekrój je na pół.

KROK 4: Na wylepionej ciastem tortownicy rozsmaruj powidła i wyłóż śliwki. Wierzch posyp schłodzonym, startym na tarce ciastem. Zapiekaj przez godzinę w temperaturze 180 stopni.

Wskazówki:

Upieczone ciasto najlepiej ostudzić i wstawić do lodówki na kilka godzin. Dzięki temu będzie kroić się łatwiej.

