

Черешневий тарт

Французький тарт з черешнями неймовірної смакоти!

Багатьом сподобається цей дуже смачний пиріг саме за його кисло-солодкий смак, розсипчасту текстуру та ніжний аромат.

Начинка:

- 1 кг черешень

Тісто:

- 170 г борошна
- 1 чайна ложка порошку до печива
- 125 г цукру
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- цедра з одного лимону
- 125 г вершкового масла або маргарину
- 2 яйця

Крихта:

- 150 г борошна
- 100 г цукру
- 1 дрібка кориці
- 100 г вершкового масла

Просіяти у миску борошно і порошок до печива, додати цукор і нарізане шматками масло кімнатної температури, усе розтерти руками.

Додати до суміші потерту на мілкій тертці лише жовту частину цедри лимону, ванілін і два яйця. Замісити тісто і поставити у холодильник на 30 хв.

Тим часом приготувати круглу форму для пирога діаметром 26 см, встеливши дно пергаментним папером.

Нагріти духовку до 200 C.

Черешні помити, обірвати хвостики та вийняти з них кісточки за допомогою спеціального пристрою чи ножа. Якщо черешні дуже соковиті, то відкинути їх на друшляк на кілька хвилин, щоб стекли.

Злегка посипати стільницю борошном, так як тісто доволі м'яке, й розкачати корж діаметром трохи більшим аніж форма для випікання. Перемістити його у форму й руками підправити боки, щоб були висотою у сантиметр.

Приготувати крихту – змішати всі складники та розтерти їх руками до утворення сипкої суміші.

Викласти черешні на корж, поверх рівномірно насипати крихту й випікати пиріг 50 хв.

Коли зарум'яниться вийняти, трішки охолодити та перекласти на таріль. Прикрасити фруктами чи цукровою пудрою і подавати до столу.

Смакуватиме ще теплим з вершковим морозивом.

