

## Tarta z czereśniami

data aktualizacji: 2021.06.21 autor: Redakcja



### **Składniki:**

- 300 g mąki pszennej,
- 150 g masła,
- 5 łyżek cukru pudru,
- ok. 3 łyżki zimnej wody,
- 500 g czereśni,
- pół łyżeczki cynamonu.

## **Sposób przygotowania:**

1. Mąkę przesiej do miski, dodaj cukier. Pokrój masło w kostkę i dodaj do miski.
2. Masło i sypkie składniki zacznij rozcierać mikserem na kruszonkę.
3. Dolewaj stopniowo wodę uważając by nie dodać jej zbyt dużo.
4. Ciasto podziel na dwie części i schłódź w lodówce przez 30 minut.
5. Po wyjęciu jedną z części rozwałkuj i wyłóż na natłuszczoną formę do tarty (średnica 23 cm).
6. Drugą część rozwałkuj i pokrój na ok. 2-centymetrowe paski.
7. Czereśnie umyj, osusz, wydryluj. Wyłóż na ciasto i owoce przykryj paskami z ciasta.
8. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C i piecz ok 45 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38885-tarta-z-czereśniami>