

Tarta na migdałowym spodzie z rabarbarem, truskawkami i imbirem

Składniki

Spód:

200 g mąki pszennej
50 g mielonych migdałów
100 g schłodzonego masła
1 jajko
2 łyżki cukru pudru
2 łyżki zimnej wody
2 łyżki mielonych migdałów do posypania spodu

Nadzienie:

800 g rabarbaru
200 g truskawek
150 g drobnego cukru trzcinowego
1 opakowanie budyniu waniliowego
kawałek imbiru
ekstrakt waniliowy
łyżka masła i cukier
mięta do dekoracji

Przygotowanie spodu: składniki zagniatamy w misce. Wykładamy na stolnicę i formujemy kulę. Owijamy folią i schładzamy 30 min. w lodówce. Formę na tartę (24-26cm) smarujemy masłem. Ciasto rozwałkowujemy na koło o średnicy większej niż średnica formy. Wykładamy ciastem formę. Spód nakłuwamy widelcem. Ciasto przykrywamy folią aluminiową i obciążamy grochem (groch wykorzystujemy do kolejnego pieczenia). Pieczemy 10 min. w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180 stopni. Wyjmujemy i ściągamy folię wraz z obciążeniem. Pieczemy jeszcze 8 minut bez obciążenia. Przed nałożeniem masy ciasto schładzamy i posypujemy mielonymi migdałami.

Przygotowanie nadzienia: rabarbar myjemy, obieramy i kroimy na dwucentymetrowe kawałki. Truskawki myjemy i kroimy na ćwiartki. Imbir obieramy i ścieramy na tarce. Mieszmamy rabarbar, truskawki, imbir z cukrem i budyniem. Dodajemy ekstrakt waniliowy. Składniki wykładamy na podpieczony spód. Pozostałe ciasto rozwałkowujemy i wykrawamy z niego paski. Układamy na nadzieniu tworząc kratkę. Smarujemy masłem i posypujemy cukrem. Pieczemy ok. 30-35 minut. Upieczoną tartę posypujemy cukrem pudrem i dekorujemy mięta.