

# Tarta brzoskwiniowa z migdałami

## Ingrédients

- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 1 jajko
- 180g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 50g masła
- 75g mielonych migdałów
- 10g skrobi kukurydzianej
- 70g cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku waniliowego
- 10g amaretto
- 2 brzoskwinie lub nektarynki

## Préparation

1. A tak, znowu tarta, ale sezonowe owoce tak dobrze się do tego nadają !
2. Tym razem brzoskwinie są pierwszym planem z tartą mandarynową, która jest najprostszą, ale tak jest pyszną z dobrymi owocami.
3. Wymieszaj masło z cukrem pudrem, mielonymi migdałami i solą.
4. Emulguj mieszankę jajkiem, a następnie dodaj maki i skrobi kukurydzianą.
5. Szybko wymieszaj i przestań, gdy tylko możesz uformować kulę.
6. Zawieś folię w lodówce na co najmniej 30 minut.
7. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2 do 3mm i wyłoż nim posmarowany masłem pierścień.
8. Umieść w lodówce lub zamrażarce, aby przygotować krem.
9. Wymieszaj masło z mielonymi migdałami, cukrem pudrem i skrobi kukurydzianą.
10. Dodaj jajko, a następnie wanilię i amaretto.
11. Wlej krem na spód tarty.
12. Montaż i pieczenie: 2 brzoskwinie lub nektarynki Pokrój owoce na pół, a następnie w cienkie plasterki.
13. Umieść je w kremie migdałowym.
14. Piecz w piekarniku nagrzanym do 170°C przez 25 do 30 minut.
15. Po wyjściu z piekarnika, pozwól ostygnąć kilka minut przed wyjściem z formy.
16. Następnie smacznego!