

## Тарт с творогом и персиками

Автор: Мухаббат

01.02.2012 07:55 - Обновлено 03.02.2012 11:35

---



*Я очень люблю выпечку из готового слоёного теста. В этом тarte очень вкусная и нежная творожная текстура, одна из лучших, которую я когда-либо пробовала, а наличие персиков дополняет насыщенный вкус.*

## **Тарт с творогом и персиками**

Автор: Мухаббат

01.02.2012 07:55 - Обновлено 03.02.2012 11:35

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**200 гр. готового слоеного бездрожжевого теста**

**2 яйца**

**250 гр. творога**

**1 пакетик (125 гр.) готового сухого ванильного пудинга**

**100 гр. сметаны**

**50-75 гр. сахара**

**1 ч.л. цедры лимона (натёртая на мелкой тёрке)**

**1 банка (400 гр.) консервированных персиков**

**щепотка соли**

## Тарт с творогом и персиками

Автор: Мухаббат

01.02.2012 07:55 - Обновлено 03.02.2012 11:35

---

**сахарная пудра (для украшения)**

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Слоеное тесто разморозить согласно инструкции. Раскатать в пласт и выложить в форму (лучше предварительно прослоить слоем пекарской бумагой), сделав бортики. Вилкой проколоть тесто и запечь в предварительно разогретой до 200\* духовке в течение 10 минут.

Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить с солью в пену (я взбиваю венчиком, но можно и миксером). Желтки растереть с творогом, добавить сахар, сметану, лимонную цедру и ванильный пудинг, хорошо перемешать. Ввести взбитый белок, аккуратно перемешать массу.

Вынуть тесто, аккуратно вылить массу, при необходимости разровнять и поставить обратно в духовку на 10 минут.

## Тарт с творогом и персиками

Автор: Мухаббат

01.02.2012 07:55 - Обновлено 03.02.2012 11:35

---

С консервированных персиков слить жидкость, половинки персиков обсушить бумажным полотенцем. Разделить каждую половинку на 2-3 части.

Вынуть тарт из духовки, разложить равномерно поверх творожной массы персики и запекать тарт ещё минут 15. Тесто должно стать румяным, а творожная масса должна схватиться.

Готовый тарт посыпать сахарной пудрой (я еще дополнительно выложила малиновый топпинг на персики).

*Вкусный и в тёплом, и холодном варианте.☺*

## Тарт с творогом и персиками

Автор: Мухаббат

01.02.2012 07:55 - Обновлено 03.02.2012 11:35

---



{comments on}