

# Tarta rustica cu piersici si nuca de cocos

written by Andreea



Intotdeauna am asociat toamna cu ideea de tarta. Probabil ca dupa verile calduroase in care nu prea imi convine sa deschid cuptorul, odata cu instalarea frigului si a serilor racoroase imi doresc cate o tarta dulce si usor calda pe care sa o savurez in tihna si sa stau invelita intr-o paturica :).

Serile trecute stand pe balcon am simtit racoarea toamnei si atunci mi-am adus aminte de tarte. Asa ca nu am stat pe ganduri si am preparat o tarta dulce, mai rustica si mai satioasa, insa cu piersici de la SunFood ca sa imi aduca aminte totusi de vara :).

Ingrediente:

pentru aluat:

200 g faina

100 g unt

50 ml apa rece

1 praf sare

pentru umplutura:

1 conserva compot de piersici SunFood

300 g lapte condensat indulcit

2 oua

2 linguri faina

70 g fulgi cocos

1 lingurita extract de vanilie



Pentru inceput faceti aluatul dupa indicatiile pas cu pas de AICI. Daca nu intrati pe link, atunci va mai zic eu o data :)). Intr-un blender puneti faina impreuna cu sarea si untul. Porniti blenderul pana ce obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati apa rece si mai porniti blenderul pentru cateva secunde pana ce aluatul se strange pe peretii blenderului. Scoateti aluatul pe blatul de bucatarie, framantati-l de 2-3

ori, dupa care il inveliti in folie de plastic si il dati la frigider pentru 30 de minute.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul din frigider si intindeti o foaie subtire de 0.5 cm. Intindeti aluatul in forma de tarta si nivelati-l bine.



Cu ajutorul unei furculite intepati aluatul din loc in loc



apoi acoperiti aluatul cu hartie de copt si bilute de ceramica. Daca nu aveti bilute de ceramica puteti pune alte greutati precum boabe de orez, boabe de fasole, . Dati tava la cuptorul incins pentru 20 de minute.



Intre timp pregatiti crema:

Intr-o craticioara incalziti laptele condensat indulcit



intr-un bol puneti faina,



adaugati cele doua oua



si amestecati totul foarte bine pentru a nu obtine cocoloase. Luati de pe foc craticioara cu lapte condensat indulcit si turnati in fir subtire laptele condensat indulcit, amestecati rapid cu un tel toata compozitia. Turnati totul inapoi in craticioara si dati din nou craticioara pe foc. Amestecati incontinuu pentru 3-4 minute pana ce amestecul se ingroasa.



Luati craticioara de pe foc, adaugati fulgii de nuca de cocos si extractul de vanilie.



Desfaceti conserva de compot de piersici, scurgeti foarte bine piersicile si stergeti-le cu un prosop de hartie.



Scoateti tava cu aluat din cuptor, indepartati hartia de copt si bilutele ceramice. Nu stingeti cuptorul!



Turnati compozitia de lapte si nuca de cocos in tava



Din loc in loc puneti jumatati de piersici, iar din loc in loc

feliute. Faceti un ornament dragut asa cum va doriti :).



Dati tarta inpoi la cuptorul incins la 180 grade Celsius si mai lasati sa se coaca pentru 40 de minute pana ce devine aurie pe deasupra.



Lasati tarta sa se raceasca complet, scoateti-o din tava si portionati-o dupa dorinta.



Este delicioasa! Umplutura este usor densa insa tare aromata de la piersici si nuca de cocos.



Iar pe deasupra este usor crocanta



O sa va placa tare mult!



Enjoy!