

# Tarta cu prune si fistic

written by Andreea



Tarta cu prune si fistic este genul acela de tarta pe care iti doresti sa il savurezi in zilele racoroase de toamna, alaturi de o cana de ceai fierbinte sau dimineata langa o cafea cu lapte. Daca iti place fisticul, atunci tarta asta este exact ceea ce iti doresti. Probabil ca nu este cea mai obisnuita combinatie, aceea de prune si fistic, dar te asigur ca o sa-ti placa aceasta tarta de la prima inghititura.



Tarta cu prune si fistic

Deserturi cu prune am tot facut eu aici pe blog si cu siguranta o sa mai fac pentru ca pentru mine nu exista toamna fara prune. Va recomand cu caldura minunatul Hencles cu prune, prajitura cu prune si migdale, delicioasa tarta cu migdale si prune caramelizate, placinta cu prune si nuci pe care a incercat-o atat de multa lume, sau prajitura cu prune si blat crocant.



Tarta cu prune si fistic

Din categoria fistic, daca doriti sa pregatiti un desert rafinat, puteti incerca Paris-Brest cu piersici si crema de fistic. Prajitura cu fistic si capsune este si ea o prajitura delicioasa pe care o puteti prepara oricand si puteti inlocui

capsunile cu ce fructe va plac. Din categoria, noi ce mai rontaim, puteti face biscotti cu fistic si lamaie, merg de minune alaturi de o ceasca de ceai! Sau niste fursecuri cu fistic si ciocolata. Oh, si sa nu uit, tortul cu ciocolata alba si fistic, pregatit pentru mama!



Tarta cu prune si fistic

ne intoarcem la tarta! Puteti prepara tarta aceasta intr-o forma cu diametrul de 25 cm, eu am pregatit-o intr-o forma patrata pentru ca mi s-a parut mai interesanta :).

- Ingrediente (pentru o tarta cu diametrul 25 cm)
- (*pentru blat*)
- 220 g faina
- 110 g unt rece 82% grasime
- 1 praf sare
- 3-4 linguri apa rece
- (*pentru umplutura*)
- 70 g unt moale
- 70 g zahar
- 2 oua
- 50 g faina
- 70 g faina migdale
- 70 g fistic macinat
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita extract de vanilie
- 350 g prune +2 lingurite zahar

Pentru inceput pregatiti aluatul:

Intr-un robot de bucatarie puneti faina, untul rece (taiat cubulete si tinut in prealabil la congelator pentru 20 de minute ), zaharul si sarea. Porniti robotul si amestecati totul pana obtineti firmituri de aluat. Adaugati treptat apa, pana ce aluatul incepe si formeaza niste "cocoloase". Strangeti usor de tot aluatul aplatizati-l usor

cu mana. Inveliti aluatul intr-o folie alimentara si dati-l la frigider pentru o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius.

Intre timp pregatiti umplutura: Intr-un castron amestecati untul moale cu zaharul pana obtineti o crema fina. Adaugati pe rand ouale, amestecand foarte bine dupa fiecare ou. La final adaugati faina, faina de migdale, fisticul macinat, praful de copt si extractul de vanilie si incorporati totul foarte bine.



Tarta cu prune si fistic

Scoateti aluatul de la frigider, infainati usor blatul de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul in foaie subtire. Transferati aluatul intr-o forma de tarta cu diametrul de 25 cm (sau o forma patrata cum am avut eu). Intepati din loc in loc aluatul cu ajutorul unei furculite. Peste aluat puneti umplutura de fistic, nivelati bine cu ajutorul unei spatule.

Curatati de samburi prunele si taiati-le in jumatati. Peste umplutura de fistic, asezati jumatatile de prunecat mai apropiate unele de celelalte. Pe deasupra presarati zaharul si din nou putin fistic tocat. Asezati forma de tarta in tava mare a aragazului. In caz ca sucul prunelor va iese din tarta veti avea tava aragazului chiar dedesubt si nu veti avea surpriza sa se imprastie sucul de prune in tot cuptorul :).



Tarta cu prune si fistic

Dati tarta la cuptorul incins pentru 40-50 de minute pana ce prunele sunt coapte. Repet, in timpul coacerii, e posibil ca sucul prunelor sa iasa afara din tarta. Nu este grav daca prunele isi mai schimba putin forma. Gustul este minunat!

Lasati tarta sa se raceasca complet.



Tarta cu prune si fistic

Feliati dupa dorinta.



Tarta cu prune si fistic

Pofta buna!