Tarta ze śliwkami i makiem

Bezglutenowa tarta
- 210 g mąki gryczanej
- 100 g mąki kasztanowej
- 100 g oleju kokosowego (schłodzonego w lodówce do konsystencji stałej)
- szczypta soli
- 4 łyżki syropu z agawy
- 5 łyżek zimnej wody
- ½ łyżeczki mielonego kardamonu

PRZEPIS NA FORMĘ DO TARTY 28 CM

Bezglutenowy

Wegański

ZAWIERA:

Cukier *Orzechy*

Wypełnienie
- 100 g masy makowej, domowej lub kupnej (upewnij się, że jest bezglutenowa)
- 50 g mielonych migdałów
- 10-15 sztuk dojrzałych śliwek
- 1-2 łyżki cukru trzcinowego do posypania
- płatki migdałowe

Spód tarty

1. Formę do tarty natłuść małą ilością oleju kokosowego.
2. Wszystkie składniki na spód wymieszaj, aż powstanie miękka i lepka masa (olej kokosowy przed wmieszaniem powinien być drobno pokruszony). 3. Na formę równomiernie wyłóż wyrobione ciasto, wylepiając spód i boki formy. 4. Ciasto ponakłuwaj widelcem i wstaw do lodówki na 30 minut. 5. Po tym czasie podpiecz spód przez 15 minut w 190˚C. 6. Wyciągnij foremkę, zmniejsz temperaturę do 175˚C i ostudź przez 10 minut, zanim wyłożysz nadzienie.

Wypełnienie

1. W małej misce wymieszaj masę makową oraz mielone migdały, jeśli masa jest zbyt gęsta dodaj 2 łyżki wody.
2. Masę równomiernie rozsmaruj na podpieczonym spodzie.
3. Następnie ułóż śliwki, przekrojone na ćwiartki, posyp cukrem i płatkami migdałów. 4. Tartę piecz dodatkowe 25-30 min. w 175˚C, ostudź w piekarniku i... gotowe!

Moją tartę przechowywałam w lodówce :-)