

Francuska tarta z truskawkami



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: 725 Ocena: 48466

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- świeże truskawki 1 kg
- ciasto francuskie 1 op
- serek homogenizowany naturalny 400g
- cukier puder 4 łyżki
- likier bananowy 2- 3 łyżki
- galaretka truskawkowa 1 op
- żelatyna 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Ciastem francuskim wyłożyć formę do tarty, ponakłuwać widelcem. Podpiekać w piekarniku przez 20 minut. Serek wymieszać z cukrem i likierem bananowym. Ciasto wyjąć z piekarnika, rozsmarować na nim masę serową, ponownie włożyć do piekarnika na kolejne 20 minut. Truskawki obrać z szypułek, przekroić na połówki. Galaretkę wymieszać z żelatyną, rozpuścić w szklance wrzątku, wystudzić.

Na upieczone, lekko schłodzone ciasto, układać truskawki. Całość zalać tężejącą galaretką. Schłodzić w lodówce.

- 2 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: