

# Prosta tarta truskawkowa



Autor: **Honorata27**  
Przepisów: **219** Ocena: **1205**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- mąka pszenna Typ 500 200 g
- Masło 200 g
- Cukier puder 100 g
- kakao 30 g
- żółtka 3 szt.
- śmietana 30 % 350 ml
- serek mascarpone 250 g
- truskawki 200 g
- Cukier puder 100 g
- śmietanfix 15 g
- woda 400 ml
- galaretka truskawkowa 120 g
- praliny malinowe 250 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Mąkę przesiewam. Dodaje cukier puder, kakao, żółtka i zimne masło. Zagniatam ciasto. Chłodzę ciasto co najmniej dwie godziny. Formę do tarty smaruję masłem i obsypuję bułką tartą. Zimne ciasto wałkuje na wielkość formy do pieczenia. Wykładam ciastem dno i boki formy. Nakłuwam. Wypełniam grochem. Ciasto piekę 15 minut w 180 stopniach. Zdejmuję groch. Piekę kolejne 15 minut w 180 stopniach. Studzę.  
Krem truskawkowy: Truskawki lekko podgrzewam. Miksuję. Przesiewam przez sitko. Studzę. Zimną śmietanę ubijam na sztywno. Dodaje cukier puder i śmietanfix. Miksuję. Dodaje serek mascarpone i truskawki. Miksuję. Krem nakładam na wystudzone ciasto. Na kremie układam pralinki malinowe. Chłodzę w lodówce przez godzinę.  
Galaretka truskawkowa: W 400 ml wrzącej wody rozpuszczam dwa opakowania galaretki. Studzę. Następnie chłodzę do prawie całkowitego stężenia. Mocno tężejącą galaretkę wylewam na wierzch ciasta. Chłodzę dwie godziny.
- 2 Zapraszam na mojego bloga!

## Twoje notatki do przepisu: