

Szybka tarta sernikowo-malinowa



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **351** Ocena: **3182**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- TARTA:
- Mąka krupczatka - 200g
- Cukier - 50g
- Masło - 100g (ewentualnie margaryna)
- Kefir - 1 łyżka
- MASA:
- Serek Bieluch - 2szt
- Cukier - 1 łyżeczka
- Cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- Jajko - 1
- Mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- Maliny - szklanka (świeże lub mrożone)

Sposób przygotowania:

- 1 Mieszamy wszystkie składniki na ciasto i dobrze zagniatamy. Można ciasto włożyć do lodówki na pół godziny. Ja używałam zimnego masła i już nie schładzałam ciasta.

Ciasto rozwałkowujemy i wkładamy do formy na tartę. Lekko dociskamy i wypełniamy ewentualne ubytki. Jeśli w cieście zrobi się dziura, zalepiamy ją.

Spód ciasta nakłuwamy widelcem i wkładamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni na 15 minut. Ciasto musi lekko się zarumienić.



- 2 Kiedy ciasto się piecze robimy masę.
Z malin wyciągamy kilka najładniejszych do dekoracji. Jeśli tak jak ja, używacie mrożonych, odłóżcie je na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru wody.

Mieszamy bieluchy z cukrami, jajkiem, mąką. Na końcu dodajemy maliny.

Masę wylewamy na podpieczony spód ciasta.



- 3 Ciasto dopiekamy jeszcze 20 minut. Odstawiamy do wystudzenia.
Kiedy będzie ciepłe kładziemy na nim maliny.



- 4 Ciasto wstawiamy na noc do lodówki. Kiedy jest zimne nie kruszy się i można ładnie pokroić.



Twoje notatki do przepisu: