

Tarta budyniowa z jabłkami i bananem muśnięta czekoladą



Autor: **DopravioneF**
Przepisów: 15 Ocena: 234



5-6 os.



> 60 min



średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 1,5 szklanki
- masło, 50 g
- żółtka, 2
- cukier, 3 łyżki
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- gęsta śmietana lub jogurt, 1 łyżka
- jabłka, 3 sztuki
- banany, 1-2 sztuki
- czekolada deserowa, 0,5 tabliczki
- mleko, 400 ml
- cynamon, do posypania jabłek
- sok z cytryny, do skropienia bananów

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiej na stolnicę, dodaj margarynę i dokładnie posiekaj (bardzo ważne aby siekać a nie zagnieść). Do miski dodaj oddzielone od białek żółtka, cukier, cukier waniliowy, śmietanę (lub jogurt) i wszystkie składniki dokładnie wymieszaj mikserem. Zawartość miseczki dodaj do mąki, dosyp proszek do pieczenia i zagnieć ciasto, które następnie umieść w lodówce na ok. 30 min.
- 2 W tym czasie ugotuj budyń w nieco mniejszej ilości mleka (ok. 400 ml) i odstaw by przestygł. Jabłka obierz, pokrój w plasterki i lekko obsyp cynamonem. Banana również obierz i pokrój (warto skropić go sokiem z cytryny, by nie ściemniał).

Twoje notatki do przepisu: