

Tarta owocowa z lodami i bitą śmietaną



Autor: **Kurier_TV**

Przepisów: **993** Ocena: **8456**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- rolka ciasta francuskiego
- 2 jabłka
- 2 brzoskwinie
- duży banan
- garść rodzynek sułtańskich
- 2 łyżki cukru
- cynamon
- kardamon
- lody waniliowe
- bita śmietana w sprayu

Sposób przygotowania:

- 1 Rozmrożone ciasto rozwiń i wylep nim formę do tarty. Nakłuj je widelcem, po czym wstaw na 10 minut do piekarnika rozgrzanego do 200°C.
- 2 W tym czasie upraż obrane i pokrojone w kostkę jabłka. Następnie dodaj rozdrobnione brzoskwinie i banany. Posyp owoce cukrem, szczyptą cynamonu i kardamonu.
- 3 Ciepłe ułóż na podpieczonej tarcie i ponownie wstaw na 10 minut do piekarnika.
- 4 Gotową potrawę podawaj z lodami i bitą śmietaną.
- 5 **Przepis nadesłała: Bożena Rudecka**

Źródło: Kurier TV

Twoje notatki do przepisu: