

Tarta truskawkowa



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **661** Ocena: **10184**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Ciasto kruche:
- mąka pszenna 2 i 1/4 szkl.
- cukier 3 łyżki
- żółtka 2
- masło zimne 20 dag
- Nadzienie:
- jajko 3 duże
- jogurt grecki 1 szkl.
- cukier puder 1 szkl.
- mąka pszenna 3/4 szkl.
- aromat waniliowy
- truskawki ok. 35-40 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Mąkę przesiać i wymieszać z cukrem, dodać posiekane zimne masło i wyrabiać chwilę palcami, dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Gotowym ciastem wyłożyć posmarowaną tłuszczem formę do tarty (27-28cm), nakłuć gęsto widelcem i wstawić do piekarnika. Piec ok. 15 min. w temp. 180 stopni (do lekkiego zrumienienia).
- 2 Nadzienie: Wszystkie składniki oprócz truskawek zmiksować do uzyskania gładkiej masy. Na podpieczony spód poukładać pokrojone na pół truskawki, zalać masą i piec ok. 30-35 min. do momentu aż krem się zetnie i lekko przyrumieni. Wystudzić i schłodzić w lodówce. Można posypać cukrem pudrem, ja pominęłam. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: