

Tarta z borówkami



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **661** Ocena: **10073**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Ciasto kruche:
- mąka pszenna 22 dag
- cukier 2 łyżeczki
- masło 13 dag
- zimna woda 2 łyżeczki
- żółtko 1
- Nadzienie:
- Śmietana 12% 40 dag
- cukier 3 czubate łyżki
- jajko 2
- borówki lub jagody 35-40 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto kruche: (można upiec dzień wcześniej) Wszystkie składniki szybko zagnieść, ciasto zawinąć w folię i schłodzić w lodówce ok. 30 min. Rozwałkować i wylepić nim wysmarowaną tłuszczem formę do tarty (27cm). Ponakłuwać gęsto widelcem i piec w temp. 190 stopni ok. 15 min.
Borówki umyć, osuszyć (użyłam mrożonych, nie rozmrażałam ich wcześniej). Jajka roztrzepać w misce z cukrem, dodać śmietanę, dokładnie wymieszać. Na podpieczony spód wysypać borówki, zalać je śmietanową masą, delikatnie wyrównać. Piec ok. 45-50 min. w temp. 190 stopni. Wystudzić. Schłodzić w lodówce kilka godzin.
- 2 Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: