

Tarta z borówkami amerykańskimi



Autor: **rosse**
Przepisów: **234** Ocena: **5738**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Ciasto:
- mąka pszenna 260g (1 1/2 szklanki)
- masło zimne posiekane 150g (3/4 kostki)
- cukier puder 30g (3 łyżki)
- jajko 1 sztuka
- szczypta soli
- Masa budyniowa:
- jajka 3 sztuki
- gęsty jogurt naturalny 420g
- cukier waniliowy 1 łyżka
- cukier 110g
- mąka pszenna 2 łyżki
- szczypta soli
- oraz:
- borówki amerykańskie 300g

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie ciasta: Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy resztę składników i szybko zagniatamy. Wkładamy do lodówki na 30 minut.
Formę na tartę o średnicy 31 cm natłuszczamy i posypujemy tartą bułką wykładamy ciastem, które dosyć dokładnie nakładamy widelcem. Wkładamy ponownie do lodówki na czas nagrzania się piekarnika.
Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni i pieczemy w nim spód przez około 15 minut, aż ciasto lekko zbrązowieje.
- 2 Przygotowanie masy budyniowej: Składniki masy oprócz mąki miksujemy na gładką masę, na koniec dodajemy mąkę i miksujemy, żeby dobrze rozprowadzić ją w masie.
Masę wylewamy na podpieczony spód i układamy na nim borówki.
Ciasto pieczemy około 25 minut w temperaturze około 180 stopni, do momentu ścięcia się masy budyniowej.
Po przestudzeniu ciasta wkładamy je do lodówki na 2 godziny.
Podajemy schłodzone.

Twoje notatki do przepisu: