

Tarta z kremem budyniowym i brzoskwiniami

Autor: **PudlaS**Przepisów: **10** Ocena: **285**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 220g mąki pszennej
- 30g cukru pudru
- 140g masła
- 1 żółtko
- 2 budynie śmietankowe
- 0,5l mleka
- 100g cukru
- 100g - 200g masła (w zależności od upodobań)
- brzoskwinie z puszki lub inne owoce

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Mąkę przesiać (220g), dodać cukier puder (30g), zimne masło (140g) i żółtko. Wszystkie składniki dokładnie posiekać na stolnicy i szybko zagnieść ciasto. Formę do tarty, lub tortownicę (średnica ok. 25-30cm) wyłożyć ciastem razem z brzegami. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do 200-220°C i piec przez ok. 15-20 minut, aż się ładnie zarumieni.

2 Krem budyniowy (karpatkowy):

Budynie (2op.) rozpuścić razem z cukrem (100g) w 200ml mleka, dokładnie, aby nie było grudek. Pozostałe mleko (300ml) doprowadzić do wrzenia ciągle mieszając (mi najwygodniej miesza się trzepaczką ręczną). Do wrzącego mleka wlać masę budyniową ciągle mieszając, zagotować. Gotowy budyń zdjąć z ognia i wystudzić - ważne, aby budyń był całkiem zimny, zanim doda się go do masła.

W misce utrzeć masło (100g - 200g - ilość w zależności od upodobań, przy 200g masła masa jest dość twarda). Do masła dodawać po łyżce wystudzonego budyniu ciągle ucierając.

3 Brzoskwinie z puszki odcedzić, pokroić na ósemki.

Na wystudzony spód tarty wyłożyć masę budyniową, na masie poukładać brzoskwinie.



Twoje notatki do przepisu: