

TARTA Z MALINAMI



Autor: **andzela2309**
Przepisów: **45** Ocena: **1118**



3-4 os.



> 60 min



średnie przystępne



Składniki:

- Na ciasto:
- 35 DAG MAKI
- szczypta soli
- 15 dag cukru pudru
- 20 dag masła
- 2 ŁYŻKI KWAŚNEJ ŚMIETANY(22-PROC.)
- NA MASĘ:
- 100 ML KREMÓWKI (36-PROC.)
- 30 DAG MALIN
- łyżka miodu
- łyżeczka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 MAKĘ PRZESIANĄ Z SOLĄ POSIEKAĆ Z MASŁEM, DODAĆ CUKIER PUDER, ŚMIETANĘ, SZYBKO ZAGNIEŚĆ CIASTO. ZAWIĄĆ W FOLIĘ, CHŁODZIĆ W LODÓWCE OKOŁO GODZINY.
- 2 WYJĄĆ CIASTO, PODZIELIĆ NA POŁOWĘ. JEDNĄ CZĘŚCIĄ WYŁOŻYĆ FORMĘ. WSTAWIĆ DO PIEKARNIKA NAGRZANEGO DO 180 ST. I PIEC OKOŁO 10 MINUT. PRZESTUDZIĆ TARTĘ.
- 3 KREMÓWKĘ UBIĆ NA SZTYWNO, DODAJĄC KOLEJNO, MIÓD I MAKĘ ZIEMNIACZANĄ.
- 4 NA PODPIECZONY SPÓD WYŁOŻYĆ MASĘ ŚMIETANOWĄ, A NA NIĄ OPŁUKANE I OSUSZONE MALINY.
- 5 CAŁOŚĆ POSYPAĆ KRUSZONKĄ ZROBIONĄ Z RESZTY CIASTA, WSTAWIĆ PONOWNIE DO GORĄCEGO PIEKARNIKA I PIEC JESZCZE OKOŁO 30 MINUT

Twoje notatki do przepisu: