

Tarta z truskawkami

Autor: **srk76**Przepisów: **115** Ocena: **3768**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- mąka pszenna - 25dag
- cukier puder - 50g
- masło - 25dag
- jajka 3 sztuki
- mleko - 300ml
- cukier - 80g
- budyń waniliowy bez cukru - 1szt
- galaretka pomarańczowa - 1szt
- cytryna - połówka
- truskawki - 30dag
- mięta świeża

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę i cukier puder przesiewamy przez sitko na stolnicę. Wbijamy jajko i dodajemy pokrojone w kawałki 15 dag masła. Wyrabiamy ciasto szybko i intensywnie. Owijamy w folię spożywczą i wkładamy na około 45 do lodówki.
- 2 Po upływie tego czasu ciasto rozkładamy w formie do tarty. Nakłuwamy gęsto widelcem, przykrywamy ciasto folią aluminiową na którą wsypujemy groch lub fasolę. Ciasto nie powinno nam dzięki temu pójść do góry. Wkładamy formę do nagrzanego na 180 stopni piekarnika i pieczemy 25 minut. Po tym czasie usuwamy folię aluminiową z grochem i pieczemy ciasto kolejne 15 minut.
- 3 Z 300ml mleka odlewamy ćwierć kubka i wsypujemy do niego budyń. Resztę mleka gotujemy z cukrem. Rozmieszany w kubku budyń wlewamy do gotującego się mleka. Wszystko to robimy na zmniejszonym ogniu. Mieszamy intensywnie aż zgęstnieje i gasimy ogień. W kubeczku ucieramy dwa żółtka, które dodajemy do budyniu. Do ostudzonego budyniu wcieramy skórkę z połowy cytryny i wyciśnięty z niej sok. Dodajemy 10dag masła i całość miksujemy.
- 4 Masę budyniową wykładamy na ostudzone ciasto. Układamy pokrojone truskawki, posypujemy całymi, drobnymi listkami mięty i zalewamy przygotowaną według przepisu z opakowania, już tężejącą galaretką pomarańczową. Tarta z truskawkami musi się już tylko schłodzić w lodówce aż galaretka stanie się sztywna.

W linku pod wpisem przepis na inne pyszne ciasta.

Twoje notatki do przepisu: