



przepisy.pl

Baskijska tarta z kremem custard

 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- cukier - 200 gramów
- żółtka - 4 sztuki
- masło - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- płatki migdałowe - 50 gramów
- cukier puder - 2 łyżki
- laska wanilii - 1 sztuka
- maliny - 300 gramów
- kruche ciasto - 500 gramów
- mleko tłuste - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ciasto schłódź w lodówce i rozwałkuj.
2. Przenieś je na wałku na formę do tarty, a brzegi zetnij równo z formą. Przykryj ciasto podwójną warstwą folii aluminiowej.
3. Piecz w gorącym piekarniku przez 10 minut.
4. W garnku zagotuj cukier z mlekiem i skrobią cały czas mieszając. Dodaj żółtka, wanilię i masło.
5. Na podpieczonym spodzie tarty ułóż maliny, wlej krem i posyp płatkami migdałowymi.
6. Wstaw do piekarnika na 20 minut, po czym wyjmij, ostudź i posyp cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl