





przepisy.pl

Czekoladowa tarta z truskawkami



Składniki:

- herbatniki - 100 gramów
- czekoladowe herbatniki - 100 gramów
- budyń czekoladowy - 1 opakowanie
- brązowy cukier - 2 łyżki
- truskawki - 500 gramów
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 stopni °C 

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie herbatniki bardzo drobno pokruszyć, można to zrobić np. za pomocą wałka.
2. KASIE rozpuścić i wymieszać z herbatnikami i powstałą masą wyłożyć naczynie do pieczenia tarty.
3. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 10 minut.
4. Budyń przygotować wg wskazówek na opakowaniu zamiast białego cukru, dodając brązowy.
5. Gotowy, ciepły budyń rozsmarować na upieczonym i przestudzonym spodzie.
6. Na budyniu układać umyte truskawki pozbawione szypułek.
7. Galaretkę zrobić wg wskazówek na opakowaniu, zmniejszając jednak ilość wody o połowę.
8. Ostudzoną galaretką zalać truskawki.
9. Wstawić do lodówki na co najmniej 3 godziny

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