



# Owocowa tarta

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200 °C 

## Składniki:

- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 75 gramów
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 125 gramów
- serek mascarpone - 100 gramów
- cukier puder - 75 gramów
- truskawki - 250 gramów
- maliny - 200 gramów
- jeżyny - 60 gramów
- czerwona porzeczka - 60 gramów
- czarna porzeczka - 100 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę zagnieść z proszkiem do pieczenia, jajkiem, cukrem, solą i Kasią.
2. Włożyć ciasto do lodówki na 30 min.
3. Serek mascarpone wymieszać z 50g cukru pudru.
4. Umyć owoce. piekarnik nagrzać do 200 stopni.
5. Ciasto rozwałkować i wyłożyć nim forme.
6. Piec kruchy spód przez 25 min.
7. Na kruchym spodzie położyć serek mascarpone i nałożyć na niego owoce.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)