



przepisy.pl

Tarta budyniowa z malinami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  190 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 115 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- mąka pszenna - 160 gramów
- cukier - 30 gramów
- zimna woda - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta

krem

- jajko - 2 sztuki
- kwaśna śmietana 18% - 280 gramów
- cukier - 80 gramów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- maliny - 400 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kruchy spód: Żółtko utrzeć z cukrem, dodać wodę, mąkę, Kasię, sól i wyrobić ciasto.
2. Schłodzić w lodówce przez ok. 30 min.
3. Po wyjęciu rozwałkować, przełożyć na wysmarowaną Kasią formę do tarty.
4. Wyrównać i ponakłuwać widelcem.
5. Przykryć papierem do pieczenia i wysypać obciążnikami (specjalne lub groch czy fasola).
6. Piec w temp. 190 C przez ok. 15 min.
7. Usunąć papier i piec kolejne 5-10 min.
8. Krem: Wszystkie składniki zmiksować na gładką masę.
9. Dodać kilka poprzecinanych na pół malin.
10. Wylać na podpieczony wcześniej spód.
11. Piec w temp. 190 C ok. 25 min.
12. Wyjąć i przestudzić. Na wierzchu ułożyć maliny i posypać cukrem pudrem. SMACZNEGO!

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