





przepisy.pl

Tarta z czereśniami i budyniem



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka krupczatka - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- zimna woda - 2 łyżki
- żółtko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 400 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 4 łyżki
- mąka pszenna - 1 łyżeczka
- galaretka czerwona - 1 opakowanie
- czereśnie - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. W 300 ml wrzącej wody rozpuścić galaretkę. Schłodzić.
2. Ciasto: Szybko zagnieść ciasto z podanych składników i rozwałkować. Formę do tarty natłuścić i wyłożyć do niej ciasto (wyłożyć spód i boki), nakłuć w kilku miejscach widelcem.
3. Ciasto wstawić do lodówki na około pół godziny.
4. Po schłodzeniu ciasto piec 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.
5. Po upieczeniu ciasto przestudzić.
6. Masa budyniowa: W rondelku podgrzać Kasię w 300 ml mleka.
7. W pozostałym mleku rozmieszać budyń, mąkę i cukier.
8. Gdy Kasia z mlekiem zaczęła się lekko gotować, wlać do rondelka rozmieszany budyń.
9. Gotować masę cały czas mieszając, aby nie powstały grudki.
10. Przestudzoną masę wyłożyć na ciasto.
11. Czereśnie wydrążyć i ułożyć na masie budyniowej, zalać cienką warstwą galaretki. Schłodzić.

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