





# Tarta z jagodami

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę posiekać z Kasią, dodać jajko, cukier i szybko zagnieść ciasto.
2. Wyrobione ciasto włożyć do lodówki na 30 min.
3. Następnie tortownicę wylepić ciastem.
4. Po wylepieniu tortownicy, przed nałożeniem jagód, dobrze jest delikatnie nakłuć ciasto widelcem, a następnie posmarować białkiem lub posypać bułką tartą, dzięki temu ciasto ładnie wyrośnie i nie nasiąknie sokiem z jagód.
5. Jagody opłukać i wyrzucić wszelkie zanieczyszczenia, wymieszać starannie z cukrem i wyłożyć na przygotowany placek.
6. Wstawić do nagrzanego pieca, piec ok. 30 minut.
7. Na zimne ciasto wylać bitą śmietanę zmieszaną z żelatyną i schłodzić.
8. Przygotowanie śmietany: Śmietanę ubijać mikserem na średnich obrotach. Po 2-3 min. dodać cukier puder i żelatynę i ciągle ubijać, aż śmietana będzie gotowa.

---

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)

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 200 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- śmietana 30% - 1 szklanka
- żelatyna - 1 łyżeczka
- jagody świeże lub mrożone - 0.5 litrów