







# Tarta z melonem

przepisy.pl



 40 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C

 Forma do tarty o średnicy 24 cm

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 4 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mąka - 1 łyżka
- cukier - 2 łyżki
- mleko - 500 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- melon - 1 sztuka
- galaretka miętowa - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj mikserem, przełóż na stół i zagnieć gładkie ciasto.
2. Ciasto rozwałkuj na koło o średnicy około 30 cm i przełóż na pognieciony w dłoniach papier do pieczenia.
3. Ciasto razem z papierem przełóż do foremki na tartę o średnicy 24 cm. Ciastem wyklej dno i boki foremki. Dno nakłuj widelcem. Wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika i piecz około 20 minut.
4. Proszek budyniowy wymieszaj razem z mąką i cukrem w połowie mleka. Pozostałe mleko zagotuj, wlej wymieszany z mlekiem budyń i mieszaj aż zgęstnieje.
5. Galaretkę rozpuść w 300 ml wrzątku. Powstały krem wystudź i wymieszaj z miękką Kasią. Z melona wytnij kuleczki.
6. Na wystudzone ciasto wyłóż krem i polej cienko, lekko tężejącą galaretką. Na galaretkę ułóż kuleczki z melona i odstaw do lodówki. Gdy kuleczki przykleją się, całość polej pozostałą galaretką.

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)