



przepisy.pl

## tarta z owocami leśnymi



 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 1.5 szklanek

#### krem

- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- jeżyny - 100 gramów
- borówki - 100 gramów
- maliny - 100 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Z Kasi, jajka, cukru i mąki zagniatamy ciasto. Ciasto powinno być dobrze wyrobione. Następnie wkładamy je do zamrażalnika na 30 min.
2. Ciastem wylepiamy formę do tarty, nakłuwając ją widelcem. Pieczemy ok 25 min w 180 stopniach.
3. Budyń gotujemy wg. przepisu na opakowaniu. Gdy już będzie chłodny miksujemy go z Kasią. Takim kremem smarujemy ciasto.
4. Kremówkę ubijamy na sztywną pianę i smarujemy nią ciasto, nakładając na krem śmietankowy.
5. Tartę dekorujemy owocami leśnymi.

---

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)