





Tarta z winogronami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 170 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- cukier - 100 gramów
- sól - 1 szczypta

nadzienie

- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 400 mililitrów
- czerwone winogrona - 200 gramów
- galaretkę cytrynowa - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z cukrem, dodaj żółtka, sól i posiekaną Kasią.
2. Wszystko razem szybko zagnieć i odstaw na pół godziny do lodówki.
3. Następnie ciasto rozwałkuj i wylep nim formę do tarty wysmarowaną wcześniej Kasią i obsypaną mąką.
4. Ciasto nakłuwaj widelcem i piecz w 180 stopniach około 15 minut.
5. Budyń ugotuj w 400 ml mleka, ostudź i zmiksuj z miękką Kasią.
6. Galaretkę rozpuść w 1/2 objętości podanej na opakowaniu ilości wody.
7. Winogrona pokrój na połówki i wyjmij z nich pestki.
8. Na ostudzone ciasto wyłóż krem budyniowy, poukładaj winogrona i polej tężejącą galaretką.

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