





# Tarta z wiśniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka pszenna - 250 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- śmietana - 1 łyżka
- krem budyniowy - 1 opakowanie
- mleko - 500 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- frużelina - 1 puszka
- płatki migdałowe - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp mąkę, cukier puder, żółtka, śmietanę i 150 g miękkiej Kasi. Wszystko wymieszaj mikserem, a następnie wyłóż na stół i szybko zagnieć.
2. Ciasto rozwałkuj na grubość 1 cm i wyklej nim wysmarowaną Kasią i posypaną mąką formę do tarty.
3. Formę z ciastem włóż na 30 minut do lodówki.
4. W tym czasie przygotuj wg przepisu na opakowaniu krem budyniowy.
5. Następnie ciasto wstaw do nagrzanego do 200 st. C piekarnika i piecz ok. 15 minut.
6. Na upieczony spód wyłóż 2/3 kremu budyniowego i wiśnie. Tartę udekoruj resztą kremu i płatkami migdałowymi.

---

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)