





przepisy.pl

Wiosenna tarta z owocami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 2 szklanki
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- śmietana - 2 łyżki

przełożenie

- mrożone truskawki - 500 gramów
- cukier - 150 gramów
- żelfix - 3 łyżki

dekoracja

- owoce sezonowe

Sposób przygotowania:

1. Do miski włóż wszystkie składniki na ciasto i wymieszaj mikserem.
2. Ciasto przełóż na posypany mąką blat i szybko zagnieć.
3. Zawień w folię i włóż do lodówki na ok. 30 min.
4. Po tym czasie ciasto rozwałkuj na grubość ok. 1/2 cm.
5. Formę do tarty posmaruj Kasią i posyp bułką tarta, wyłóż na nią ciasto tak, by brzegi utworzyły coś na kształt falbany.
6. Ponakłuj spód ciasta widelcem i piecz około 20 min. w 200 st.C.
7. Rozmrożone truskawki osącz na sicie, wymieszaj z żelfiksem i zagotuj.
8. Na koniec dodaj cukier i jeszcze raz zagotuj.
9. Masę truskawkową przełóż na upieczony spód tarty.
10. Odstaw do zastygnięcia. Owoce pokrój i ułóż fantazyjnie na tarcie.

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