

## ciasto kruche z owocami i galaretką

**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1,5 szklanki
<b>żółtko jajek</b>	2
<b>masło</b>	1/2 kostki
<b>cukier</b>	5 łyżek
<b>mandarnka</b>	3
<b>kiwi</b>	1
<b>truskawki</b>	20 dag
<b>dżem</b>	10 łyżek
<b>galaretka</b>	1 szt.
<b>winogrona czerwone</b>	20 sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać dodać masło i cukier. Składniki wymieszać do momentu powstania grudek. Następnie dodać żółtka. Zagnieść ciasto. Podzielić na 3 części. Dwie rozwałkować na placki. Na pergaminie ułożyć jeden placek i posmarować go połową podgrzanego dżemu. Przykryć drugim plackiem. Posmarować resztą dżemu. Z ostatniej części zrobić brzegi ciasta tak aby w środek można było włożyć galaretkę. Ciasto piec 15 minut w temp. 200 stopni. Po wystudzeniu ułożyć na nim owoce i zalać tężejącą galaretką.