

## Łatwe ucierane ciasto z malinami i galaretką...



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	5 sztuk "L"
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>skórka z cytryny</b>	1 sztuka
<b>margaryna</b>	15 dag
<b>mąka tortowa</b>	1,5 szklanki
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>mrożone maliny</b>	1 opakowanie
<b>galaretka</b>	1 opakowanie/poziomkowa

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** mięką margarynę, cukier, startą skórkę z cytryny, jajka mikserem utrzeć z 4 minuty na dużych obrotach, masa będzie "zważona" ale taka ma być
- KROK 2** wsypać obie przesiane mąki z proszkiem do pieczenia i mikserem krótko połączyć składniki na dość gęste ciasto
- KROK 3** tortownica 24 cm wyłożona papierem do pieczenia, do formy dać ciasto, wyrównać wierzch łyżką
- KROK 4** na cieście rozsypać mrożone maliny, wstawić od razu do nagrzanego piekarnika na 200 C, grzanie góra/dół, ciasto piec około 45-50 minut do suchego patyczka, ciasto w formie dobrze wystudzić

KROK 5

galaretkę poziomkową lub o innym smaku rozmieszać w 450 ml gorącej wody,  
tężejącą galaretkę wylać na zimne ciasto, schować do lodówki do stężenia - ciasto jest  
pyszne smakowo i szybko znika z talerza.....SMACZNEGO!!!