

## Przepis dnia, odc. 49. Krucha tarta z bitą śmietaną i malinami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	250 g
<b>masło</b>	125 g
<b>jajka</b>	2 szt.
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>wanilia laski</b>	1 szt. (ziarna)
<b>przyprawa do piernika</b>	1 łyżeczka (płaska)
<b>śmietana kremówka</b>	1 litr
<b>cukier puder</b>	215 g
<b>maliny</b>	1 opakowanie
<b>mięta</b>	(do dekoracji)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do dużej miski wrzucamy 2 jajka, pokrojone w kostkę masło, 2 łyżki cukru kryształ, ziarna wanilii i przyprawę do piernika.
- KROK 2 Wszystko dokładnie zmiksować. Następnie dodać mąkę i nadal miksować do uzyskania jednolitej masy.
- KROK 3 Ciasto dać do lodówki na kilkanaście minut. Następnie wyrobić i rozwałkować.
- KROK 4 Formę do tarty wyłożyć ciastem i piec ok. 15-20 minut w temperaturze 180°C.

- KROK 5 Następnie ubijamy śmietankę z 200 g cukru pudru aż do jej ubicia (resztę cukru pudru zostawiamy do dekoracji). Tartę napełniamy bitą śmietaną, układamy na wierzchu maliny lub inne owoce, np. filetowane winogrona, morele lub ananas.
- KROK 6 Posypujemy pozostałym cukrem pudrem. Na końcu dekorujemy tartę listkami świeżej mięty. Smacznego!