

Tarta borówkowo- malinowa



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka	35 dag
żółtko jajek	2 sztuki
jajko	1 sztuka
cukier puder	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ocet	1 łyżeczka
margaryna	15 dag

DODATKOWO

borówka amerykańska	1,5 szklanki
maliny świeże	1 szklanka
cukier puder	do posypania
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 **CIASTO:**Mąkę przesiewamy na stolnicę. Następnie dokładamy do niej tłuszcz, żółtka, jajko,ocet, cukier puder oraz proszek do pieczenia. Energicznie zagniatamy ciasto.
- KROK 2 Gotowie dzielimy na dwie części w proporcji około 2/5 do 3/5.

- KROK 3 Większą część ciasta wałkujemy i wykładamy na przygotowaną formę. Formujemy brzegi, Ciasto nakłuwamy i posypujemy bułką tartą.
- KROK 4 Na ciasto wykładamy borówki, a na nie maliny. Można dodatkowo owoce delikatnie posypać cukrem (niekoniecznie).
- KROK 5 Na wierzch ścieramy na grubych oczkach mniejszą, wydzieloną część ciasta. Gotowe wstawiamy do piekarnika na około 45 minut (180°C). Po wyjęciu tarte studzimy. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.