

## Tarta Malinowo - śmietankowa



**ANNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

jaja	1 szt
margaryna	1/2 szt
drożdże	1 łyżeczka
cukier	1/2 szkl
śmietana	1 łyżka
mąka	300 g/ok
kardamon	1 szczypta
cynamon	1 szczypta

#### Masa malinowa:

maliny świeże 0,5 L

#### masa śmietanowa ;

śmietana	800 ml
cukier	1/2 szkl
galaretka truskawkowa	1 szt.

#### Do dekoracji:

mięta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże mieszamy z odrobiną cukru i mąki i 1 łyżki mleka , następnie dodajemy to do margaryny , mąki , cukru ,jaja i śmietany i zagniatamy szybko ciasto , na koniec przyprawy korzenne  
Pieczemy ok 20 min w tem 180st

Galaretki rozpuszczamy w 750ml wody i do gorących dodajemy maliny ,czekamy aż zaczną tężeć

Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem i przyprawą do deserów ,lub kardamonem i cynamonem .

Na Upieczone zimne ciasto wylewamy galaretkę z malinami , odstawiamy ,aż stężeje , następnie wykładamy śmietanę i dekorujemy

SMACZNEGO