

Tarta porzeczkowa

GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	20 dag
cukier puder	1 łyżka
masło	10 dag
śmietana	1 łyżka

sól

Krem:

żółtko jajek	3 sztuki
mleko	1 1/2 szklanka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier puder	15 dag
cukier wanilinowy	1 opakowanie
poczekzki czerwone	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagniatamy ciasto. Schładzamy w lodówce. Żółtka ucieramy z cukrami, dodajemy mąkę ziemniaczaną, zalewamy wrzącym mlekiem. Formę na tarte oblepiamy ciastem, pieczemy 10 minut (200stopni). Zalewamy kremem i posypujemy owocami. Pieczemy 30 minut w 180 stopniach.