

Tarta snickers



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kruche ciasto

mąka pszenna	180 g
masło zimne	100 g
cukier puder	2 łyżki
jajko	1 sztuka
sól	szczypta

Dodatkowo

masło orzechowe	200 g
masa krówkowa	300 g
czekolada gorzka	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Mąkę przesiewamy przez sito na blat. Dodajemy cukier puder, sól i pokrojone na kawałki masło. Siekamy aż masło będzie w drobnych kawałeczkach.
- KROK 2 2. Robimy kopczyk, wbijamy jajko, zagniatamy jednolite ciasto. Owijamy folią spożywczą i wkładamy na 45 minut do lodówki.
- KROK 3 3. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy. Ostrożnie, za pomocą wałka przenosimy do wysmarowanej masłem foremki do tarty o średnicy 26 cm. Wylepiamy brzegi (muszą wystawać ponad foremkę). Nakłuwamy widelcem i zapiekamy do zrumienienia w 180 stopniach (około 15-20 minut)

KROK 4

4. Zapieczone ciasto studzimy. Ostudzone smarujemy na dnie masłem orzechowym, później kajmakiem. Czekoladę roztopiamy w kąpeli wodnej i polewamy ciasto. Odstawiamy do lodówki do stężenia czekolady.