

tarta z kremem



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto kruche	1 porcja
Krem:	
mleko	1 szkl
cukier	0,5 szkl
mąka	0,5 szkl
żółtko	1
cukier wanilinowy	1 opak
mleko	1 szkl
Dodatki:	
owoce	
galaretki	2 różne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto kruche wykładamy do natłuszczonej formy. Pieczemy w 180 stopniach przez jakieś 20 minut. Mleko i cukier zagotowujemy. Mąkę, żółtko, cukier wanilinowy wymieszać ze szklanką mleka. Całość wlać do gotującego się mleka z cukrem. Mieszać szybko aż zgęstnieje. Galaretki rozpuszczamy we wrzątku. Krem wykładamy na upieczone ciasto, kładziemy owoce. Wykładamy tężejące galaretki.
Smacznego