

Tarta z truskawkami



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

spód tarty

mąka	250 gram
cukier puder	120 gram
masło	0.5 kostki
jajko	1 sztuka
sól	1 szczypta
tłuszcz do formy	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka

Nadzienie

śmietana 30%	1 szklanka
cukier puder	1 szklanka
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
wrzątek	1\3 szklanki
truskawki świeże	250 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przekładamy składniki: mąkę, masło, cukier puder, sól.
- KROK 2 Wszystkie składniki zagniatamy - ciasto owijamy w folie i wkładamy do lodówki na 30 minut.

- KROK 3 Po tym czasie ciastem wykładamy formę do tarty- wcześniej wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą. Ciasto nakłuwamy widelcem.
- KROK 4 Spód wkładamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i pieczemy około 30 minut.
- KROK 5 Żelatynę rozpuszczamy w 1\3 szklanki wrzątku- mieszamy.
- KROK 6 Do rondelka przelewamy rozpuszczoną żelatynę. Następnie dodajemy śmietanę , cukier puder- mieszamy składniki. Studzimy krem.
- KROK 7 Przystudzony krem nakładamy na spód tarty- zostawiamy trochę kremu do polania truskawek. . Truskawki obieramy i kroimy na ćwiartki- wtykamy do kremu. Pozostałym kremem polewamy wierzch truskawek. Tartę wstawiamy do lodówki, aby krem stężał. Smacznego:)