

Truskawkowa tarta



ELA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dkg
masło	20 dkg
cukier	10 dkg
żółtko jajek	1 szt
truskawki świeże	50 dkg
śmietana kremówka	1 szkl
cukier puder	2 łyżki
koniak	kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło posiekac z mąką oraz cukrem. Rozetrzec w palcach, dodac żółtko. Zagnieść kruche ciasto i wstawic do lodówki na minimum 1 godzinę. Ciasto rozwałkowac na grubość około 1cm, wyłożyć nim formę do tarty (boki formy też) i nakuc widelcem. Upiec w piekarniku nagrzanym do około 200 stopni przez 20 minut. Ostudzic.

Truskawki oczyszcic i pokroic w plasterki. Śmietanę ubic na sztywno, dodac cukier puder i koniak, wymieszac. Wyłożyć na upieczone kruche ciasto. Na wierzchu ułożyć truskawki. Przybrać listkami mięty.