

## Wspomnienie lata- czyli tarta owocowa



**EWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Kruchy spód:

<b>masło</b>	100 g
<b>brązowy cukier</b>	50 g
<b>żółtko jajek</b>	3
<b>masa</b>	
<b>mleko</b>	500 ml
<b>brązowy cukier</b>	100 g
<b>budyń waniliowy</b>	2 torebki
<b>żółtko jajek</b>	2
<b>śmietana 18 proc</b>	200-300 g
<b>masło</b>	łyżka
<b>skórka z cytryny</b>	
<b>galaretka</b>	
<b>krem orzechowo-czekoladowy</b>	
<b>mąka orkiszowa</b>	250 pełnoziarnista

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Z podanych składników zagniatamy ciasto- mąkę łączymy z cukrem, dodajemy żółtka, łączymy za pomocą noża. Dodajemy masło i szybko wyrabiamy. Schładzamy ok. godzinę w lodówce. Przekładamy do formy na tartę, którą należy wysmarować masłem i obsypać mąką. Pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni z włączoną funkcją termoobieg.

Wystudzone ciasto smarujemy kremem czekoladowym.

Przygotowujemy masę budyniową. Odlewamy pół szklanki mleka. Dodajemy do niego żółtka oraz budyń i dokładnie ucieramy za pomocą miotłki. Resztę mleka zagotowujemy z cukrem i śmietanką. Do gotującej się masy dodajemy masę żółtkowo-budyniową. Zagotowujemy na małym ogniu, dodajemy masło. Ściągamy i dodajemy skórkę z cytryny. Nieco przestudzony krem wykładamy na uprzednio posmarowane kremem czekoladowym ciasto.

Na kremie układamy truskawki i smarujemy je roztopioną, niemalże żelującą już galaretką (galaretkę sporządzamy w 1/4 l wody).

Schładzamy.

Smacznego!