

Truskawkowa tarta



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	15 dag
żółtko jajek	1 sztuka
kremówka	300 ml
cukier puder	5 łyżek
śmietan fix	1 opakowanie
truskawki	15 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z cukrem pudrem (1 łyżka) i posiekać z masłem, dodać jedno żółtko i zagnieść szybko ciasto. Rozwałkować je i wylepić nim blaszkę do tart. Wstawić na godzinę do lodówki, następnie na cieście wyłożyć pergamin, wsypać groch, żeby je obciążyć i piec przez 20 minut, następnie wyjąć pergamin z grochem i piec przez 10 minut w temp. 200 stopni. Ciasto wyjąć, wystudzić, śmietanę ubić z 4 łyżkami cukru pudru i śmietan- fixem, wyłożyć na tartę, wierzch udekorować pokrojonymi truskawkami.