

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 jajek 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