Tarta z dzikimi malinami i borówką amerykańską z kremem waniliowym

CUKIERECZEK13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka tortowa	130 g
cukier puder	50 g
masło	50 g
jajko	1
sól	szczypta
Krem:	
żółtko jajek	3
mleko	250 ml
cukier puder	60 g
mąka	20 g
cukier waniliowy	1 opakowanie
śmietana kremówka	250 ml
cukier puder	20 g
borówki	
maliny świeże	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Na stolnicy wysypujemy mąkę, robimy wgłębienie i dodajemy masło pokrojone w kostkę, cukier puder i sól. Wszystko zagniatamy aż zaczną powstawać grudki. Następnie znowu robimy wgłębienie i wbijamy jajko. Całość zagniatamy na gładką masę, owijamy folią i wkładamy do lodówki na 2 godziny.

KROK 2 Foremkę do tarty smarujemy i wylepiamy ciastem. Ciasto nakłuwamy widelcem, wkładamy do lodówki, a w tym czasie rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. Zimne ciasto wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy do momentu aż się zarumieni, około 15 minut.

KROK 3 Ciasto studzimy, a w między czasie przygotowujemy krem. Żółtka ucieramy z 20 g cukru pudru na puszystą masę, dodajemy mąkę i mieszamy. W garnku podgrzewamy mleko z 40g cukru pudu i cukrem waniliowym. Gorące mleko wlewamy do żółtek szybko mieszając i ponownie przelewamy do garnka. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy 2 minuty ciągle mieszając. Masę pozostawiamy do ostygnięcia.

KROK 4 Śmietaną ubijamy z cukrem pudrem i delikatnie łączymy z zimną masą z żółtek, dokładnie mieszamy. Krem rozprowadzamy równomiernie na wystudzonym cieście. Posypujemy malinami i borówkami.

KROK 5 Smacznego :)