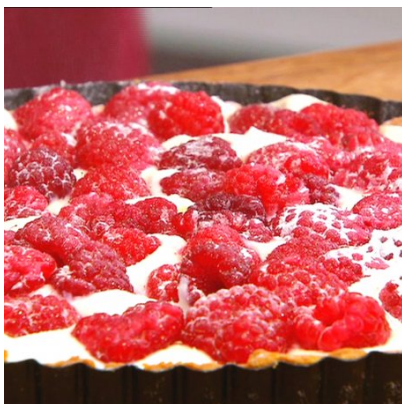


Przepis dnia, odc. 49. Krucha tarta z bitą śmietaną i malinami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 g
masło	125 g
jajko	2 szt.
cukier	2 łyżki
wanilia laski	1 szt. (ziarna)
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka (płaska)
śmietana kremówka	1 litr
cukier puder	215 g
maliny świeże	1 opakowanie
mięta	(do dekoracji)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do dużej miski wrzucamy 2 jajka, pokrojone w kostkę masło, 2 łyżki cukru kryształ, ziarna wanilii i przyprawę do piernika.
- KROK 2 Wszystko dokładnie zmiksować. Następnie dodać mąkę i nadal miksować do uzyskania jednolitej masy.
- KROK 3 Ciasto dać do lodówki na kilkanaście minut. Następnie wyrobić i rozwałkować.
- KROK 4 Formę do tarty wyłożyć ciastem i piec ok. 15-20 minut w temperaturze 180°C.

- KROK 5 Następnie ubijamy śmietankę z 200 g cukru pudru aż do jej ubicia (resztę cukru pudru zostawiamy do dekoracji). Tartę napełniamy bitą śmietaną, układamy na wierzchu maliny lub inne owoce, np. filetowane winogrona, morele lub ananas.
- KROK 6 Posypujemy pozostałym cukrem pudrem. Na końcu dekorujemy tartę listkami świeżej mięty. Smacznego!