

tarta owocowa



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dkg
masło	20 dkg
cukier puder	10 dkg
budyń waniliowy	2 szt.
galaretka cytrynowa	1 szt.
melisa	5 listków
mleko	3/4 litra
winogrona	1 kiść
jajko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z maki, jajka, masła i cukru zagnieść ciasto i wyłożyć nim tortownicę i upiec. Budynie ugotować w 3/4 litra mleka i wystudzić. Zimny budyń wyłożyć na ciasto a na nim położyć winogrono. Zalać tężejącą galaretką. Jak galaretka stężeje, udekorować listkami melisy.