

TARTA BUDYNIOWA Z MELONEM



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 G
żółtko jajek	2 SZT
masło	130 G
budyń waniliowy	1 SZT
masło	150 G
cukier waniliowy	1 SZT
galaretka cytrynowa	2 SZT
MELON ZIELONY	WG POTRZEBY
mleko	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, żółtek i masła zagnieść ciasto. Włożyć do lodówki na pół godziny. Następnie wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem formę. Upiec ok 15-20min w 180 stopniach. Budyń ugotować w 300 ml mleka, wystudzić, dodać 150g masła i zmiksować. Wylać na tartę. Ułożyć owoce wg uznania. Galaretki rozpuścić w 400ml wody, jak będą się zastygać, zalać tartę. Po zastygnięciu galaretki-tarta gotowa. Smacznego.