

Jagodowa tarta



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna	200 g
margaryna	100 g
żółtko jajek	1 sztuka
śmietana 18 proc	1 łyżka
cukier puder	3 lekko płaskie łyżki

nadzienie

jagody	ok.200 g
śmietana 18 proc	165g
jajko	2 małe
cukier puder	20 g
cukier waniliowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto kruche.
Do mąki dodajemy chłodny tłuszcz, siekamy, następnie dodajemy cukier , śmietanę , żółtko, zarabiamy ciasto nożem i szybko zagniatamy. Kulę ciasta wstawiamy do lodówki.

- KROK 2 Śmietanę mieszamy z cukrami i miksując dodajemy po jednym jajku.
Jagody opłukać i osuszyć.
Ciasto rozwałkować wyłożyć na spód i boki blaszki 19-20 cm , podpiekamy ok. 10 minut. Studzimy.
- KROK 3 Na lekko ciepłe ciasto możemy wyłożyć porcję jagód. Delikatnie rozprowadzamy je po cieście.
- KROK 4 Jagody zalewamy masą jajeczną, wstawiamy do piekarnika na ok. 25-30 minut, temperatura 180 C.
Tarta jest cudowna. Smacznego.