# Tarta z truskawkami

**ILONAALBERTOS**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mąka** | 1 szklanka |
| **jajko** | 2 sztuki |
| **cukier** | 0,5 szklanki |
| **kwaśna śmietana** | 1 łyżka |
| **masło roślinne** | 10 dag |
| **gotowy krem do tortów** | 1 opakowanie |
| **mleko** | 1 szklanka |
| **kremówka** | 0,5 szklanki |
| **miękkie masło** | 10 dag |
| **truskawki** | 15- 20 sztuk |
| **galaretka** | 1 opakowanie |
| **woda** | 200 ml |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy cukier, robimy zagłębienie, dodajemy żółtka jaj, śmietanę i masło. Zagniatamy ciasto. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim spód oraz brzegi blaszki do tart lub tortownicy. Spód ciasta nakłuwamy widelcem. Ciasto pieczemy przez około 20-25 minut w temp. 180 stopni. Powinno być złotobrązowe. Odstawiamy je do wystudzenia.
Masło ucieramy w miseczce, w drugiej misce miksujemy ze sobą kremówkę, zimne mleko i krem do tortów. Po uzyskaniu sztywnego kremu dodajemy po łyżce miękkiego masła. Miksujemy do momentu całkowitego połączenia się składników. W międzyczasie rozpuszczamy galaretkę.
Tak przygotowany krem przekładamy na kruchy spód. Truskawki kroimy na pół i układamy na kremie. Zalewamy lub smarujemy tężejącą galaretką. Odstawiamy do całkowitego zastygnięcia.