

Truskawkowa tarta



ELA20

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dkg
masło	20 dkg
cukier	10 dkg
żółtko jajek	1 szt
truskawki świeże	50 dkg
śmietana kremówka	1 szkl
cukier puder	2 łyżki
koniak	kieliszek

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło posiekac z mąką oraz cukrem. Rozetrzec w palcach, dodać żółtko. Zagnieść kruche ciasto i wstawić do lodówki na minimum 1 godzinę. Ciasto rozwałkować na grubość około 1cm, wyłożyć nim formę do tarty (boki formy też) i nakuc widelcem. Upiec w piekarniku nagrzanym do około 200 stopni przez 20 minut. Ostudzić.

Truskawki oczyścić i pokroić w plasterki. Śmietanę ubić na sztywno, dodać cukier puder i koniak, wymieszać. Wyłożyć na upieczone kruche ciasto. Na wierzchu ułożyć truskawki. Przybrać listkami mięty.