

TARTA Z JAGODAMI



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	30 dkg
łyżeczki soli	3/4 szt
zimnego masła pokrojonego w kostkę	180 g
banan	1-2 szt
łyżek zimnej wody	5-6 szt
galaretka owocowa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski, dodać sól i masło. Wyrobić ciasto na jednolitą masę, dodając po łyżce wody. Schłodzić w lodówce około 30 minut. Następnie ciasto rozwałkować, przełożyć do formy, wcześniej wysmarowanej tłuszczem. Piec w temp. 180 stopni C przez 25 - 30 minut. Jagody umyć, banan obrać ze skórki i pokroić w cienkie talarki. Przygotować budyń w międzyczasie. Na zimne ciasto nałożyć budyń i owoce. Można też zalać zimną galaretką w dowolnym smaku