

tarta z jabłkami budyniowymi, galaretką i bitą śmietaną truskawkową...



Autor: **danutamagda-slugocka**
Przepisów: **118** Ocena: **1714**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- CIASTO KRUCHE: masło lub margaryna 15 dag
- cukier 10 dag
- jajka 1 sztuka "L"
- sól - szczypta
- mąka tortowa 250-300 gram
- proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki
- JABŁKA BUDYNIOWE: jabłka 6 sztuk
- cukier 2 łyżki
- sok z cytryny 1 łyżeczka
- budyń czekoladowy 1 opakowanie
- DODATKI: truskawki 1/2 kg
- galaretka brzoskwiniowa 1 opakowanie
- śmietana 30 % 250 ml

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto kruche przygotowałam dwa dni wcześniej i schowałam w folii do zamrażarki i odmrożone, takie ciasto wg mnie jest lepsze po upieczeniu = obrane ze skórki jabłka zetrzeć na tarce grubsze oczka, wsypać cukier, budyń czekoladowy, sok z cytryny dodać i wszystko wymieszać

wsypać 250 gram mąki-jeśli trzeba to w trakcie dosypać, zależy ile tłuszcz mąki wchłonie - z podanych składników w tym miękka margaryna w robocie lub ręcznie zrobić ciasto kruche, zawinąć w folię i do zamrażarki, u mnie było dwa dni i odmrożone przed pieczeniem, forma 30x30 cm silikonowa, ciasto palcami wylepić w formie, nakłuć widelcem, podpiec w 180 C, grzanie góra/dół 20 minut, lekko wystudzić, na cieście podpieczonym rozsmarować jabłka budyniowe i piec około 40 minut, ciasto w formie dobrze wystudzić, aby budyń stężał

na zimne jabłka położyć połówki truskawek, galaretkę brzoskwiniową rozmieszać w 450 ml gorącej wody i prawie tężejącą wylać na ciasto, schować do lodówki na kilka godzin, następnie formę nakryć talerzem i odwrócić, następnie znowu nakryć talerzem i odwrócić

zimną śmietaną 30% wlać do wysokiego naczynia, wsypać galaretkę truskawkową i mikserem

ubić na sztywno, rękawem cukierniczym bitą śmietaną nałożyć na galaretkę, schować do lodówki

ciasto jest kruche i miękkie i doskonale smakuje z jabłkami, truskawkami i bitą śmietaną.....SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: