

Tarta z kremem czekoladowym i truskawkami



Autor: **izek**
Przepisów: **208** Ocena: **5150**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- SPÓD:
- Mąka pszenna 200 gram
- Cukier puder 70 gram
- Masło □ kostki
- Żółtko 1 szt.
- Zimna woda 2 łyżki
- Szczypta soli
- KREM BUDYNIOWY:
- Mleko 400 ml
- Czekolada gorzka □ tabliczki
- Cukier 50 gram
- Budyń czekoladowy (bez cukru) 1 opakowanie
- Jogurt naturalny typu greckiego 200 gram
- Truskawki

Sposób przygotowania:

- 1 Spód: W misce mieszamy ze sobą wszystkie składniki suche (mąkę, kakao, cukier, puder, szczyptę soli). Dodajemy do tego żółtko oraz posiekane na mniejsze kawałki zimne masło oraz wodę. Energicznie zagniatamy jednolite ciasto. Owijamy je folią spożywczą i wkładamy do lodówki.
- 2 Kiedy ciasto będzie już schłodzone, oblepiamy nim dno oraz boki foremki (boki ciasta powinny wystawać poza formę, aby w czasie pieczenia ciasto nie obniżyło się poniżej brzegów blaszki). Ciasto nakłuwamy widelcem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 25 minut. Po upieczeniu odstawiamy je do wystygnięcia.
- 3 KREM BUDYNIOWY: Do garnka wlewamy 300 ml mleka, wsypujemy cukier i podgrzewamy. Czekoladę kruszymy na małe kawałki i wrzucamy do gorącego mleka (mieszamy, żeby się rozpuściła). Pozostałe zimne mleko mieszamy w osobnym naczyniu z budyniem. Wlewamy to do gorącego mleka z czekoladą (cały czas mieszając, aby nie powstały grudki), zagotowujemy. Zdejmujemy krem budyniowy z ognia, przykrywamy folią aluminiową i odstawiamy do wystygnięcia.
- 4 Gdy krem budyniowy wystygnie, miksujemy go i dodajemy jogurt naturalny (cały czas

miksując). Tak przygotowany krem wykładamy na ostudzony spód, wyrównujemy. Na wierzch układamy (lekko wciskając) przekrojone na pół truskawki (przekrojoną stroną do góry, aby nie puszczała soku do ciasta). Tartę pieczemy w 170 stopniach ok. 45 minut. Studzimy w wyłączonym piekarniku z uchylonymi drzwiczkami, następnie wstawiamy do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: