

# Tarta z truskawkami

Autor: **EIMar**Przepisów: **281** Ocena: **3403**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- Składniki na ciasto
- 1 i 1/2 szklanki mąki krupczatki
- 1/2 szklanki cukru pudru
- szczypta soli
- 150 g masła
- żółtko
- tłuszcz i mąka do formy
- Składniki na krem
- 250 ml mleka
- 12 g masła
- 1 jajko
- 50 g cukru
- cukier wanilinowy
- 30 g mąki pszennej
- 17 g mąki ziemniaczanej
- Wykończenie
- 2 opakowania galaretki
- 700 ml wody

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, cukier puder i szczyptę soli przesiewamy i siekamy za masłem, dodajemy żółtko i szybko zagniatamy ciasto.

Formujemy kulę, owijamy ją folią spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 minut. Schłodzonym ciastem wykładamy wysmarowaną i oprószoną mąką formę. Ciasto nakłuwamy widelcem, następnie przykrywamy pergaminem i obciążamy fasolą lub kulkami do pieczenia.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 17 minut. Po tym czasie ściągamy obciążenie i pieczemy jeszcze przez 8 minut.



- 2 Zagotować ok 4/5 mleka z połową cukru i cukrem wanilinowym. Jajko połączyć z resztą cukru utrzeć rózgą, a następnie połączyć z mąką pszenną i mąką ziemniaczaną, wszystko dokładnie wymieszać.

Wrzące mleko wlać do masy mączno-jajecznej, cały czas mieszając. Powstałą masę przelać do rondla i cały czas mieszając doprowadzić do wrzenia, gotować ok 3 minut. Masę zdjąć z ognia lekko ochłodzić i dodać masło i dokładnie wymieszać aż do rozpuszczenia się masła.

Jeszcze ciepły krem możemy wyłożyć na ciepłe ciasto



- 3 Zagotować połowę wody w której następnie rozpuścimy dwie galaretki. Po dokładnym rozpuszczeniu się galaretek, dolewamy pozostałą część wody. I odstawiamy do stężenia. Truskawki umyć oczyścić z szypułek i pokroić na cienkie plasterki. Na wystudzonym kremie układać truskawki, a następnie zaląc wcześniej przygotowaną galaretką.



Twoje notatki do przepisu: