





Tarta z truskawkami

 Paulina Jasińska

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

kruche ciasto: -
mąka pszenna - 1 szklanka
masło - 125 g
żółtko - 1 szt.
cukier puder - 2 łyżeczka
sól - - szczypta
krem: -

krem kokosowy do ubijania - 400 ml
serek mascarpone - 250 g
cukier puder - 4 łyżeczka
dodatkowo: -
galaretka truskawkowa - 40 g
woda - 250 ml
truskawki do dekoracji - dowolna ilość -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników na ciasto, wyrób masę. Formę na tarte wyłóż powstałym ciastem i wstaw do lodówki na około godzinę. Między czasie przygotuj krem oraz galaretkę.

KROK 2: Krem kokosowy ubij na sztywno, następnie dodaj cukier puder i mascarpone. Przygotowany krem schowaj do lodówki.

KROK 3: Według instrukcji na opakowaniu, przygotuj galaretkę. Następnie pozostaw ją do wystudzenia.

KROK 4: Ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w 180 stopniach przez około 25 min. Na wystudzony spód, wykładamy ubity krem. Następnie na krem układamy umyte, oczyszczone i osuszone owoce. Truskawki układamy w dowolnej formie, możemy je pokroić na części jak i ułożyć w całości. Owoce polewamy wystudzoną galaretką. Tarte wstawiamy do lodówki, by galaretka stężała. Najlepiej smakują następnego dnia.