Kakaowa tarta z budyniem i owocami

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 25 dag
- masło - 15 dag
- cukier puder - 1/2 szklanka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- kakao - 2 łyżeczka
- żółtka - 2 szt.
- śmietana - 1 łyżka
- jabłka - 3 szt.
- budynie truskawkowe - 2 szt.
- mleko - 700 ml
- bułka tarta - 2 łyżka
- cukier z cynamonem - 1 łyżka
- biszkopty okrągłe - 12 szt.
- kiwi - 1 szt.
- mandarynka - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać na stolnicę, wsypać cukier puder, kakao, proszek do pieczenia, dodać zimne masło i posiekać nożem. Połączyć z żółtkami i śmietaną, szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny. Następnie rozwałkować, wyłożyć na dno i brzegi foremki do tarty.

KROK 2: Nakłuć widelcem, posypać bułką tartą. Z obranych jabłek usunąć gniazda nasienne, pokroić w ósemki, ułożyć na ciasto. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut.

KROK 3: Z mleka i proszku budyniowego ugotować budyń, wyłożyć na upieczone ciasto, odłożyć do ostudzenia.

KROK 4: Na zimną tartę ułożyć biszkopty i pozostałe owoce.