




Pyszna tarta z musem truskawkowym

 Renixx

Polecane na: [desery, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna tortowa - 1 szklanka	galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
żółtka - 2 szt.	opcjonalnie cukier - - do smaku
zimne masło - 5 dag	Pianka: -
cukier puder - 2 łyżka	śmietanka kremówka - 0,5 szklanka
miód - 1 łyżka	serek mascarpone - 10 dag
soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka	cukier puder - 2 łyżka
Mus z truskawek: -	Dowolne owoce: -
truskawki bez szypułek - 0,5 kg	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, posiekać z zimnym masłem, dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto.

Wylepić nim natłuszczoną formę do tarty (średnica 26 cm), nakłuć widelcem, upiec na złoty kolor w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Wystudzić.

KROK 2: Truskawki rozgotować, zmiksować, wymieszać z galaretką. W razie potrzeby dosłodzić, oziębic i wyłożyć na upieczone ciasto.

KROK 3: Śmietankę z cukrem pudrem ubić na sztywną pianę, pod koniec dodać serek mascarpone. Krem wyłożyć na ciasto z musem truskawkowym, oziębic.

KROK 4: Ozdobić dowolnymi owocami i listkami mięty, podawać.