Tarta truskawkowa

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

CIASTO -
mąka krupczatka - 2 szklanka
masło - 150 g
ksylitol - 70 g
żółtka - 2 szt.
cukier waniliowy - 10 g
sól różowa himalajska - szczypta
KREM -
mleko - 2 szklanka
mąka - 1 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
cukier waniliowy - 10 g
masło - 50 g
WIERZCH -
truskawki - 70 dag
galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
ksylitol - 1 łyżeczka
DODATKOWO -
maka migdałowa lub zmielone migdały - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W robocie (nożem do mięsa) tniemy mąkę z masłem, ksylitolem i szczyptą soli. Potem dodajemy po jednym żółtku, na końcu 2 łyżki śmietany. Tą pracę możemy wykonać na stolnicy pociąć nożem wszystkie składniki i szybko zagnieść ciasto.

KROK 2: Jeżeli mamy tyle miejsca w lodówce lub zamrażalce co tarta na którą będziemy wykładać ciasto, to możemy rozwałkować placek i wyłożyć na tartę. Ja wcześniej wyłożyłam tartę papierem do pieczenia aby łatwiej wydostać ciasto po upieczeniu. Oplatamy ciasto folią spożywczą i wkładamy do lodówki lub zamrażalnika na co najmniej godzinę. Jeśli nie mamy tyle miejsca w lodówce to formujemy kulę z ciasta, zawijamy w folię i wkładamy do lodówki. Następnie po schłodzeniu ciasta wyciągamy i wałkujemy placek i wykładamy nim tartę, tworząc wysoki brzeg z ciasta.

KROK 3: Przed włożeniem ciasta do piekarnika nakłuwamy je widelcem, gęsto robiąc dziurki. Ciasto pieczemy w nagrzanym do 180 stopni C piekarniku przez 20 - 25 min (do zrumienienia).

KROK 4: Do garnuszka wlewamy 1,5 szklanki mleka i doprowadzamy do wrzenia. Do pozostałego mleka wsypujemy mąki, cukier waniliowy i łyżeczkę cukru lub ksylitolu. Mieszamy do rozpuszczenia. Zawartość wlewamy i energicznie mieszamy aby nie powstały nam grudki.

KROK 5: Na upieczone ciasto wysypujemy mąkę migdałową lub bułkę tartą. Wylewamy

przygotowany przez nas domowy budyń i wszystko studzimy.

KROK 6: Truskawki obieramy z szypułek, płuczemy i osuszamy.
Galaretkę rozpuszczamy w/g instrukcji na opakowaniu z tym że dodajemy mniej wody.

KROK 7: Na wystudzone ciasto z budyniem wykładamy truskawki (w/g własnej fantazji) dość ciasno i zalewamy przygotowaną wystudzoną galaretką. Wkładamy ciasto do lodówki.

KROK 8: Ciasto podajemy posypane ksylitolem lub cukrem pudrem.