Tarta z kremem budyniowym i owocami

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 1 szklanka
mąka krupczatka - 1/2 szklanka
sól - do smaku
cukier - 2 łyżka
zimna woda - 3 łyżka
żółtko - 1 szt.
masło - 15 dag
Krem: -
mleko - 600 ml
żółtka - 3 szt.
mąka tortowa - 2 łyżka
budyń śmietankowy - 2 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżka
masło - 5 dag
Pozostałe składniki: -
maliny - 1 i 1/2 szklanka
borówki - 2/3 szklanka

Dodatkowe info:

Tarta z budyniem waniliowym i świeżymi owocami to wspaniały dodatek do popołudniowej kawy lub herbaty.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki przesiać, posiekać z zimnym masłem i solą. Żółtko wymieszać z cukrem i wodą, połączyć z mąką i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i schłodzić w lodówce około pół godziny.

KROK 2: Następnie rozwałkować, wylepić formę do tarty, nakłuć widelcem. Przykryć krążkiem papieru do pieczenia i obciążyć fasolą. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut. Następnie usunąć papier z fasolą a ciasto ponownie włożyć do piekarnika i piec przez 5-7 minut.

KROK 3: Krem budyniowy: 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki budyniu śmietankowego z cukrem, 3 żółtka i 2 łyżki cukru z wanilią wymieszać w 200 ml zimnego mleka. 400 ml mleka wlać do rondla, dodać 5 dag masła i zagotować, połączyć z mieszanką budyniową

i ugotować jak budyń (w razie potrzeby dosłodzić cukrem pudrem). Następnie gorący krem wyłożyć na upieczone ciasto.

KROK 4: Przestudzić, ułożyć owoce, schłodzić.