
Tarta truskawkowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4020 razy.

SKŁADNIKI:

CIASTO

- * szklanka mąki
- * 2 żółtka
- * 3 łyżki cukru
- * 10 dkg masła
- * sól

NADZIENIE

- * 4 żółtka
- * truskawki
- * 300 ml kremówki
- * 13 dkg cukru
- * zapach waniliowy
- * galaretka porzeczkowa

CIASTO

- * Masło rozetrzeć z cukrem, żółtkami, mąką i szczyptą soli. Zagnieść .
- * Wyłożyć ciastem formę i piec przez 15 minut w temperaturze 200 stopni.

KREM

- * Żółtka i cukier ubić na parze. Dodać do zagotowanej kremówki. Gotować na parze. Przez cały czas należy delikatnie masę mieszać .
- * Gdy krem zgęstnieje, dodać zapach waniliowy. Odstawić do wystygnięcia.
- * Gdy krem wystygnie wylać na upieczone ciasto. Wstawić na 15 minut do lodówki.
- * Umyć i oczyścić truskawki.
- * Przygotować galaretkę porzeczkową.
- * Moczyć truskawki w galaretkę i układać na kremie czubkiem do góry.
- * Ponownie wstawić na 10 minut do lodówki.