

---

# Tarta truskawkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4042 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.