
Tarta truskawkowa z bitą śmietaną

Dodano: 2004-12-27 21:58:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5925 razy.

Ciasto:

1 1/2 szklanki mąki pszennej,
1/2 szklanki cukru pudru,
100 g margaryny,
1 żółtko,
3-4 łyżki śmietany (12%),
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Ponadto:

400 g truskawek,
200 ml śmietany (30%),
1 opakowanie galaretki truskawkowej,
3 łyżki dżemu truskawkowego,
4 łyżeczki cukru.

Ciasto:

1) Mąkę z połączyć z cukrem pudrem oraz proszkiem do pieczenia i przesiać przez sito.
2) Dodać margarynę, posiekać .
3) Dodać śmietaną i żółtko.
4) Zagnieść ciasto i wstawić na 30 minut do lodówki.

Tarta truskawkowa:

1) Truskawki oczyścić , opłukać i pokroić .
2) Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu, ostudzić .
3) Ciasto rozwałkować na wymiar blaszki o średnicy 18 cm i przełożyć do formy.
4) Piec w temperaturze 200-220 st.C przez 10-15 minut, a następnie ostudzić .
5) Na ciasto wyłożyć dżem, dokładnie rozsmarować , następnie ułożyć truskawki, zalać tężejącą galaretką i wstawić do schłodzenia.
6) Śmietaną schłodzić i ubić z cukrem, a następnie szprycować dekoracyjnie na cieście.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.venus1@wp.pl>