

---

# Tarta truskawkowa z bitą śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5951 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>