

Tarta z owocami

Czas wykonania: 3 h (+ 1 h oczekiwania)

Ilość porcji: 12 kawałków (forma o średnicy 27 cm)

Składniki:

Ciasto:

- 250 g mąki
- 150 g margaryny
- 100 g cukru pudru
- 1 żółtko
- szczypta soli

Budyń:

- 1 budyń śmietankowy
- ½ l mleka
- 3 łyżki cukru
- 50 g masła

Dodatkowo:

- ½ galaretki cytrynowej
- owoce (2 brzoskwinie, 1 banan, kilka truskawek, kilka poziomek)



Przygotowanie:

Ciasto:

Margarynę posiekać z mąką, dodać cukier puder, żółtko oraz szczyptę soli. Szybko zarobić kruche ciasto. Z ciasta uformować kulę, zawinąć w folię, włożyć na 2 godziny do lodówki.

Budyń rozmieszać w szklance mleka. Drugą część mleka zagotować z cukrem i masłem. Wlać rozmieszany budyń i zagotować całość ciągle mieszając. Odstawić do wystudzenia.

Galaretkę rozpuścić w 200 ml gorącej wody, ostudzić.

Ciasto rozwałkować na grubość 5 mm i wyłożyć nim formę na tartę (forma o średnicy 27 cm). Ciasto nakłuć i piec na złoty kolor w 200 stopniach przez 15 – 20 minut. Ciasto przestudzić.

Owoce pokroić na mniejsze kawałki. Na ciasto wyłożyć budyń, ułożyć kawałki owoców, a całość delikatnie posmarować galaretkę. Całość odstawić do lodówki na minimum 30 minut, aby galaretka lekko stężała.