



Tarta owocowa

Składniki

Kruchy spód

- 220 g mąka Basia
Krupczatka
- 125 g zimnego masła
- 3 łyżki zimnej wody
- 4 łyżki cukru pudru
- Szczypta soli

Owocowa masa

- 1 czerwona galaretka
- Szklanka porzeczek
- Szklanka truskawek

- 1 łyżka cukru pudru
do posypania

Sposób przygotowania

Przygotowanie

Składniki na ciasto szybko zagniatamy. Formujemy kulę, zawijamy w folię i chłodzimy w lodówce minimum 30 minut. W czasie chłodzenia ciasta przygotowujemy masę: Galaretkę owocową należy rozpuścić w 400 ml gorącej wody i pozostawić do przestygnięcia. Po chłodzeniu ciasto rozwałkować na papierze do pieczenia na grubość ok 3 mm i wyłożyć nim wysmarowaną masłem i oprószoną bułką tartą, formę do tarty (średnica ok. 25 cm). Ciasto powinno wystawać poza formę. Kolejnym krokiem jest wyłożenie owoców na spód oraz zawinięcie końca ciasta do środka. Tak przygotowaną tartę zapiekamy przez ok 30 minut w 190 stopniach Celsjusza. Po pieczeniu schładzamy, a następnie zalewamy galaretką i pozostawiamy do stężenia.