



# Tarta z kremem budyniowym i owocami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Mąki przesiać, posiekać z zimnym masłem i solą. Żółtko wymieszać z cukrem i zimną wodą gazowaną, połączyć z mąką i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i schłodzić w lodówce około pół godziny.

### Krok 2

Następnie rozwałkować, wylepić formę do tarty, nakłuć widelcem. Przykryć krążkiem papieru do pieczenia i obciążyć fasolą. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut.

### Krok 3

Następnie usunąć papier z fasolą, a ciasto ponownie włożyć do piekarnika i piec przez 5-7 minut.

### Krem budyniowy

2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki budyniu śmietankowego z cukrem, 3 żółtka i 2 łyżki cukru z wanilią wymieszać w 200 ml zimnego mleka. 400 ml mleka wlać do rondla, dodać 5 dag masła i zagotować, połączyć z mieszanką budyniową i ugotować jak budyń (w razie potrzeby dosłodzić cukrem pudrem).

### Krok 5

Następnie gorący krem wyłożyć na upieczone ciasto, przestudzić, ułożyć owoce, schłodzić.

## Ciasto:

1 szkl. mąki tortowej

1/2 szkl. mąki krupczatki

1/4 łyżeczki soli

2 łyżki cukru

3 łyżki wody gazowanej

1 żółtko

15 dag masła łąciate

## Krem budyniowy:

600 ml mleka łąciate

3 żółtka

2 łyżki mąki tortowej

2 łyżki budyniu śmietankowego z cukrem

2 łyżki cukru z wanilią

5 dag masła łąciate

## Dodatkowo:

1,5 szkl. malin

2/3 szkl. borówek