



# Tarta z zapiekanym jogurtem greckim i jeżynami

Autor: Diana Szydło

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Zagniatanie ciasta

Z podanych składników zagnieść ciasto, włożyć na godzinę do lodówki.

### Przygotowanie do pieczenia

Rozwałkować ciasto dość cienko (ok. 3mm) na papierze, wylepić nim formę do tarty (bez papieru). Na ciasto wyłożyć papier do pieczenia i suchy ryż lub fasolę (aby równo się upiekło).

### Pieczenie

Wstępnie podpiec ciasto przez 10 minut w temperaturze 200 stopni C. Potem zdjąć papier i piec kolejne 20 minut w tej temperaturze.

### Przygotowanie nadzienia

Składniki nadzienia zblendować i odstawić na 10 minut.

### Zapiekanie nadzienia

Wylać masę na schłodzone ciasto. Piec około 30 minut w temperaturze 190 stopni C. Masa powinna być ścięta. Po upieczeniu schłodzić w lodówce przez kilka godzin.

### Podanie

Na schłodzone ciasto wyłożyć jeżyny, można posypać cukrem pudrem.

## Składniki na tartę

220 g mąki pszennej,

125 g masła zimnego,

3 łyżki zimnej wody,

3 łyżki cukru pudru,

szczypta soli

## Składniki na nadzienie

600 ml jogurtu greckiego

3 jajka,

2 łyżki mąki pszennej,

aromat waniliowy,

3/4 szklanki cukru pudru

## Składniki dekoracji

300 g jeżyn