



Tarta z bitą śmietanką, truskawkami i kiwi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Krucha letnia tarta, która jest puszysta i orzeźwiająca. Idealnie sprawdzi się w upalny letni dzień. Jeśli lubisz truskawki, to przepis idealny dla Ciebie.

Przygotowanie

Krok 1

Przygotowujemy ciasto. Mąkę, schłodzone masło, jajka, 2 łyżki śmietanki Łaciatej, cukier wyrabiamy i wkładamy do lodówki na pół godziny.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Formę do tarty smarujemy odrobiną masła. Ciasto wałkujemy i wykładamy na formę. Spód nakłuwamy widelcem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika na około 20 minut (aż będzie lekko złote). Wyjmujemy i studzimy.

Krok 3

Schłodzoną śmietankę Łaciatą ubijamy na sztywno. Dodajemy powoli cukier puder i ubijamy dalej. Wkładamy do lodówki.

Krok 4

Truskawki myjemy i usuwamy szypułki. Kroimy na mniejsze kawałki. Kiwi obieramy i kroimy na plasterki a następnie na połówki.

Krok 5

Na schłodzony spód przekładamy ubitą śmietankę Łaciatą i układamy na wierzch owoce. Podajemy schłodzone.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto

- 2 szklanki mąki
- 4 łyżki cukru
- 1 żółtko
- 1 jajko
- 2 łyżki Śmietanki Łaciatej 12%
- 150 g masła

Krem

- ok 400 ml-500 ml Śmietanki Łaciatej 30% (schłodzonej)
- ok 3 łyżki cukru pudru
- ok 300-400 g truskawek
- Ok 3-4 sztuk kiwi