



# Tarta z owocami

Autor: Anna Bobrowska

Danie: **Deser**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Ciasto kruche

Przesiać mąkę z solą, wmieszać cukier. Palcami wetrzeć masło unosząc przy tym mąkę by ją napowietrzyć (aż do momentu gdy mieszanka zacznie przypominać bułkę tartą). Dodać żółtka, połączyć je z ciastem. Wyłożyć ciasto na blat i szybko zagnieść ciasto. Zapakować do folii i schować do lodówki na 30-40 minut. Ciasto rozwałkować, wyłożyć nim wysmarowaną masłem formę do tarty. Nakłuć widelcem, położyć papier do pieczenia. Zapiec ok. 20 min., następnie zdjąć obciążenie i piec jeszcze do zarumienienia ok. 10-15 min.

### Krem budyniowy

Ugotować budyń (z 3 łyżkami mąki pszennej) wg przepisu na opakowaniu z mniejszej ilości mleka (tj. 2 szklanek). Masło utrzeć na puch, dodawać wystudzony budyń po łyżce. Dodać aromat migdałowy.

### Przygotowanie tarty

Na wystudzony spód wyłożyć krem i ułożyć dowolne owoce. Całość pokryć glazurą. Glazura. Dżem podgrzać a następnie za pomocą pędzelka rozprowadzić ciepłą glazurę na owocach. Przygotowaną tartę wstawić do lodówki na ok. 3-4 h.

## Słodkie ciasto kruche

250 g mąki pszennej,

0,5 łyżeczki soli,

110 g drobnego cukru,

150 g masła łąciate w temp. pokojowej,

3 żółtka

## Krem budyniowy

2 szklanki mleka łąciate 3.2 %,

1 budyń waniliowy na 3/4 l mleka + 3 łyżki mąki pszennej ,

200 g masła,

kilka kropli aromatu migdałowego,

3 łyżki cukru do smaku

## Glazura

ok. 1 szklanki dżemu morelowego dobrej jakości