



## Tartaletki z budyniem waniliowym i owocami

Czas przygotowania: **60 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Budyń waniliowy	mąka pszenna - 150 g zimne masło - 100 g cukier - 50 g sól - szczypta jajko (rozmiar L) - 1 sztuka budyń waniliowy Gellwe - 1 opakowanie dowolne owoce sezonowe - dowolna ilość

Krok	Opis przygotowania
1.	Ciasto: Mąkę przesiej na stolnicę. Dodaj masło pokrojone w kawałki, sól i cukier. Całość posiekaj nożem. Następnie dodaj jajko i wszystko razem szybko zagnieć. Jeśli masz malakser wystarczy wszystkie składniki umieścić w nim i rozdrobić.
2.	Gotowe ciasto owiń folią spożywczą i włóż do lodówki do schłodzenia. Schłodzone ciasto rozwałkuj między folią spożywczą i wyłóż nim formy do tartałek.

- 3.** Ciasto nakłuj widelcem. Foremki z ciastem wstaw na 30 min. do lodówki. Piecz w nagrzanym piekarniku ok.15 min. w temperaturze 180°C z funkcją góra-dół na lekko złoty kolor. Wyjmuj ciasto z foremek, kiedy całkowicie wystygnie.
- 4.** Przygotuj budyń według instrukcji na opakowaniu. Owoce umyj i pokrój na mniejsze kawałki. Przystudzony budyń wyłóż na upieczone tartaletki, poukładaj ulubione owoce i posyp ulubioną posypką lub cukrem pudrem. Od razu podawaj, smacznego!
- 5.** Smacznego!