Tarta budyniowa z owocami

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 250 g
- cukier - 50 g
- masło lub margaryna - 150 g
- żółtko - 1 sztuka

KREM BUDYNIOWY:

- budyń śmietankowy Gellwe - 1 opakowanie
- cukier - 2 łyżki
- mleko - 400 ml
- masło - 50 g

WIERZCH:

- galaretka agrestowa Gellwe - 1 opakowanie
- arbuz - ok. 150 g
- winogrona bezpestkowe - kiść
- borówki amerykańskie - 200 g

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj mikserem, przełóż na stół i szybko zagnieć. Formę do tarty o średnicy 24 cm posmaruj masłem i oprósz mąką. Ciasto rozwałkuj na koło o średnicy około 30 cm i wyłóż nim dno i boki formy. Nakłuj widelcem.
2. Formę wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika i piecz około 20 minut.
3. Przygotuj krem budyniowy. Proszek budyniowy wymieszaj z cukrem i 150 ml zimnego mleka. Pozostałe mleko zagotuj, wlej rozpuszczony budyń i gotuj ciągle mieszając, aż budyń zgęstnieje. Powstały krem wystudź i wymieszaj z miękkim masłem.
4. Galaretkę rozpuść w 300 ml gorącej wody i wystudź. Z arbuza powycinaj łyżeczką kulki, pozostałe owoce umyj i osusz na papierowym ręczniku. Owoce włóż na chwilę do galaretki.
5. Na wystudzone ciasto wyłóż krem i ułóż na nim owoce. Całość zalej pozostałą galaretką. Tartę włóż na godzinę do lodówki.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Tarta budyniowa z owocami

Galaretka – smak agrestowy

Galaretka o smaku agrestowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g