Tarta z kremem do karpatki, owocami i galaretką

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Krucha tarta z delikatnym kremem, świeżymi truskawkami i borówkami oraz przezroczystą galaretką – prosty i efektowny deser na lato.

Składniki

- mąka pszenna – 180 g
- masło – 80 g
- cukier puder – 20 g
- żółtka – 2 sztuki
- truskawki – według uznania
- borówki – według uznania
- Krem do Karpatki Gellwe – 1 opakowanie
- zimne mleko – 400 ml
- Galaretka Przezroczysta Gellwe – 1 opakowanie
- gorąca woda – 500 ml

Sposób przygotowania

1. Mąkę, zimne masło, cukier puder i żółtka połącz i szybko zagnieć na jednolite ciasto. Wstaw do lodówki na około 30 minut.
2. Schłodzonym ciastem wyłóż formę do tarty. Podpiecz spód na złoty kolor, a następnie pozostaw do całkowitego wystudzenia.
3. Krem do Karpatki Gellwe przygotuj z 400 ml zimnego mleka zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Gotowy krem równomiernie wyłóż na wystudzony spód.
4. Truskawki i borówki umyj i osusz. Truskawki pokrój według uznania, a następnie ułóż owoce na warstwie kremu.
5. Galaretkę Przezroczystą Gellwe rozpuść w 500 ml gorącej wody i pozostaw do wystudzenia. Gdy zacznie lekko tężeć, równomiernie zalej nią owoce.
6. Gotową tartę wstaw do lodówki na minimum 2 godziny, aby galaretka całkowicie stężała.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Tarta z kremem do karpatki, owocami i galaretką

Krem do karpatki

Pyszny krem do karpatki. Gwarancja udanego ciasta z użyciem kremów Gellwe. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 145g

Galaretka przezroczysta - smak liczi

Przezroczysta (liczi) – Delikatna, przezroczysta galaretka o egzotycznym smaku liczi, idealna do kreatywnych deserów.

Opakowanie zawiera: 72g