

### Tarta z truskawkami i budyniem

Nie wiem jak ona smakowała, ponoć obłądnie. Szykowałam ją dla mojej Cioci. Tata zabierał ją w podróż. Efekt udało mi się osiągnąć. Była zadowolona i ze smakiem wszyscy ją zjedli popijając kawką.

Co u mnie się dzisiaj dzieje. Dwójka dzieciaków w domu. Mąż w pracy. Ja siadam do pracy za chwilkę, a jeszcze tyle rzeczy do zrobienia...

Inspiracja jest [tutaj](#).



#### Składniki na tartę:

- 100 g masła
- 2 szklanki mąki
- 3 łyżki cukru pudru (u mnie fruktoza)
- 2 żółtka
- szczypta soli

#### Składniki na masę budyniową:

- 1 budyń waniliowy (u mnie śmietankowy)
- 0,75 l mleka
- 50 g masła
- 1 szklanka cukru (u mnie fruktoza)

- cukier waniliowy (można ominąć)
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 jajka

#### **Składniki na wierzch:**

- 1 galaretka truskawkowa
- około 1 kg truskawek

#### **Przygotowanie kruchego ciasta**

1. Wszystkie składniki dokładnie razem wymieszać. Zwinąć w kulę. Wstawić do lodówki na godzinę. W oryginalnym przepisie było 1,5 szklanki mąki, ale ciasto wyszło zbyt klejące nawet po schłodzeniu i musiałam sporo podsypywać mąką. Dlatego u siebie zwiększyłam ilość mąki do 2 szklanek.
2. Wyjmujemy ciasto z lodówki. Wykładamy formę do tarty (wcześniej smarujemy masłem albo sprayem do beztłuszczowego pieczenia) ciastem. Nakłuwamy widelcem i wstawiamy do piekarnika (175 stopni) na około 20 minut. W oryginalnym przepisie było 200 stopni na 30 minut, ale u mnie było to zdecydowanie za długo. Dlatego radzę obserwować kolor ciasta.

#### **Przygotowanie masy budyniowej**

1. Mleko zagotować z masłem i z cukrem. Mieszać.
2. W miseczce wymieszać pozostałe składniki i dodać do mleka. Cały czas mieszać. Budyń zacznie gęstnieć. Mieszać cały czas do usunięcia grudek.
3. Wystygnięty wlewać na tartę.
4. Udekorować truskawkami.
5. Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu. Tężejącą wylać na truskawki.
6. Schłodzić w lodówce.
7. Smacznego.