



TARTA Z MALINAMI



SKŁADNIKI

- 150 g masła Polskiego Mlekovita
- 250 g mąki
- 7 łyżek cukru
- 3 jajka
- sól
- 250 ml 30-procentowej śmietanki Polskiej Mlekovita
- 2 serki homogenizowane naturalne Darek Mlekovita
- 200 g malin

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Posiekać zimne masło z przesianą mąką. Dodać 3 łyżki cukru, jajko oraz szczyptę soli, szybko zagnieść ciasto. Uformować kulę, owinąć folią, odłożyć na co najmniej 30 min do lodówki.
- Ciasto rozwałkować, wyścielić nim formę do tarty. Nakłuć widelcem, nakryć papierem do pieczenia, wsypać suchą fasolę. Piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.
- Zmiksować serki, śmietankę, 4 łyżki cukru oraz 2 jajka. Krem wylać na spód. Piec 15 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. Wyjąć, na wierzchu gęsto ułożyć maliny.