

Tarta czekoladowa z budyniem bananowym i owocami

Smaczna tarta z budyniem na czekoladowym spodzie

ok. 12 - 16 porcji    średni  40 Min.



Składniki:

Ciasto:

170 g mąki
10 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
40 g cukru pudru
100 g masła
2 szt. żółtek
1 szczypta soli

Krem:

250 ml mleka
1 opak. Budyniu smak bananowy Dr. Oetkera
2 łyżki cukru
100 g masła (miękkiego)

Do dekoracji:

2 szt. bananów
5 szt. truskawek

1 Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na czekoladowy spód zagnieć na jednolite ciasto, zawiń w folię spożywczą i schłódź w lodówce przez ok. 30 - 40 minut.

2 Pieczenie:

Ciasto rozwałkuj i wyłóż nim formę do tarty o śr. 24 cm. Ciasto nakłuj widelcem. Wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 25 - 30 min.

Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika i wystudź.



3 Krem:

Z 250 ml zimnego mleka odlej 100 ml i rozmieszaj w nim zawartość torebki dodając cukier. Pozostałe mleko zagotuj. Do gotującego się mleka wlej rozmieszany proszek z cukrem i ciągle mieszając, zagotuj. Gotowy budyń przełóż do salaterki i wystudź. Miękkie masło utrzyj mikserem na jasną masę, a następnie dodawaj stopniowo budyń i miksuj krótko do połączenia składników.

4 Dekorowanie:

Gotowy krem wyłóż równomiernie na tarcie i udekoruj świeżymi owocami.

