

Tarta z galaretką krystaliczną i truskawkami

Wyśmienita tarta z budyniem, truskawkami i przezroczystą galaretką

16 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Galaretka:

400 ml wody
1 opak. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera

Spód:

220 g herbatników
110 g masła (rozpuszczonego)

Krem budyniowy:

1 opak. Budyńni smak waniliowy Dr. Oetkera
3 łyżki cukru
500 ml śmietanki 30% tł.

Do dekoracji:

150 g truskawek

1 Sposób przygotowania:

Zagotuj wodę i odmierź 400 ml wody. Zawartość torebki z galaretką wsyp do wody i dokładnie wymieszaj, aż do rozpuszczenia. Wystudź, a następnie odstaw do lodówki do lekkiego stężenia.

Tortownicę o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Herbatniki przełóż do grubego worka foliowego i używając wałka, drobno pokrusz. Mieszając stopniowo dodawaj rozpuszczone masło do herbatników, aż masa „ciasteczkowa” zacznie być klejąca. Następnie rozłóż ją równomiernie w tortownicy również na bokach formy (na wysokość ok. 3 cm). Dokładnie dociśnij, aby utworzyć stabilny spód ciasta. Schłódź w lodówce przez ok. 15 minut.

2 Masa:

Budyń i cukier rozpuść w zimnej śmietance. Przelej go do garnka i ciągle mieszając, podgrzewaj do czasu, aż budyń zgęstnieje. Budyń wylej na ciasteczkowy spód i przykryj folią spożywczą. Odstaw do wystudzenia.

3 Dekorowanie:

Na przestudzony budyń połóż umyte, odszypułkowane i osuszone truskawki. Zalej je tężejącą galaretką. Ciasto odstaw do lodówki do całkowitego stężenia.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.



©Dr. Oetker Polska Sp. z o.o. · 80-339 Gdańsk ul. Adm. Dickmana 14/15 · www.oetker.pl
E-Mail: serwis@oetker.pl · Tel. (Infolinia) 801 100 700 (koszt 1 impulsu połączenia lokalnego)