Tarta z galaretką

Kolejny raz przekonałam się, że nie przepadamy za tartą i raczej tego rodzaju ciast nie polubimy w takiej formie. Następnym razem podobną masę położę na cienkim cieście biszkoptowym – myślę, że będzie znacznie smaczniejsze. Ogólnie ciasto bardzo dobre, choć efekt psuje kruchy spód – stąd mój pomysł z biszkoptem. Przepis podaję w oryginale, pochodzi z majowego numeru "Ciasta – sprawdzone przepisy" (Nr 5 maj 2011).

Składniki na kruche ciasto:

- 370g mąki pszennej
- 125g margaryny Kasia
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Na masę budyniową:

- 1 budyń śmietankowy
- 125g margaryny Kasia
- 2 szklanki mleka
- 4 łyżki cukru

Na górę:

- 1 galaretka owocowa (u mnie była pomarańczowa)
- owoce z kompotu (u mnie czerwona porzeczka)

Wykonanie:

1. Składniki na ciasto zagnieść. Wylepić foremkę ciastem. Ja użyłam 2/3 ciasta, wylepiłam małą tortownicę. Piec w temperaturze 180 stopni Celsjusza ok. 30 minut.

2. Budyń ugotować i odstawić do ostygnięcia.

3. Margarynę utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodawać po łyżce zimny budyń.

4. Galaretkę rozpuścić w szklance wrzątku, dobrze wymieszać i odstawić do ostygnięcia. Gdy ostygnie, wstawić do lodówki.

5. Masę budyniową wyłożyć na ciasto, wyrównać. Na wierzchu ułożyć owoce, wstawić do lodówki.

6. Całość zalać tężejącą galaretką.