

# ANIA STARMACH

## Tarta z truskawkami

### Co kupić?

#### Krucze ciasto

- 200g mąki
- 120g masła
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka zimnej wody

#### Nadzienie

- 2 budynie waniliowe
- 1 laska wanilii
- 500ml mleka
- 500g świeżych truskawek
- świeża mięta

### Jak przygotować?

#### Krucze ciasto

1. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj, zlepij w kulkę i schładzaj w lodówce przez minimum 30 minut.
2. Ciasto rozwałkuj, przełóż do formy na tartę o wymiarach 25 cm. Zrób dziurki widelcem na całej powierzchni. Wyłóż papierem do pieczenia. Na papier wysyp groch, ryż lub metalowe kuleczki. Dzięki temu ciasto zachowa swoją formę podczas pieczenia, a brzegi nie opadną.
3. Tartę włóż na 15 minut do piekarnika o temperaturze 175 stopni.
4. Po 15 minutach ściągnij papier i obciążenie, a tartę piecz przez kolejne 25–30 minut, aż nabierze pięknego, złotego koloru.
5. Gotowe ciasto ostudź na kratce z piekarnika.

# ANIA STARMACH

## Nadzienie

6. Budynie przygotuj według instrukcji na opakowaniu (do przygotowania użyj 500 ml mleka).
7. Laskę wanilii natnij wzdłuż nożem. Przeciągnij ostrzem noża przez środek rozkrojonej wanilii i wyjmij ziarenka. Ziarenka dodaj do przygotowanego wcześniej budyniu.
8. Kremem przykryj ostudzone ciasto. Dodaj pokrojone truskawki i świeżą miętę.