Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

# Tarta z budyniem

rozpływa się w ustach

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

- [x] idealne dla dzieci
- [x] dieta

**Składniki:**

- mąka pszenna, 20 dag
- cukier puder, 2 łyżk.
- cukier waniliowy, 1 łyżecz.
- masło, 10 dag
- jajka, 1 szt.
- budyń śmietankowy, 1 szt.
- mleko, 2 szkl.
- cukier, 2 łyżk.
- malina, 15 dag

**Sposób przygotowania:**

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać cukier puder oraz masło i posiekać nożem na małe kawałki. Następnie dodać jajko i cukier waniliowy i zagnieść szybko kruche ciasto. Ulepić kulę i zawinąć w papier śniadaniowy lub folię przeźroczystą i włożyć do lodówki na 30 minut. Ciasto rozwałkować na podsypanej mąką stolnicy na ok. 3 mm. Podczas wałkowania, aby wałek nie przyklejał się do ciasta trzeba go oprószyć mąką lub przykryć przeźroczystą folią. Gdy ciasto będzie rozwałkowane, zawinąć na wałek i przenieść do formy na tartę o średnicy 24 cm. Wyłożyć dno i boki foremki. Spód ciasta dokładnie podziurkować widelcem i wstawić do lodówki na 30 minut. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Tartę przykryć papierem do pieczenia i obciążyć (np. kawałkami jabłek, ryżem lub specjalną fasolką), aby ciasto nie wstawało do góry. Wstawić do piekarnika i piec 15 minut. Po 15 minutach zdjąć papier z obciążeniem i piec jeszcze 10 minut, aż ciasto lekko się zrumieni. Wyjąć z piekarnika i całkowicie wystudzić w formie. Ugotować budyń: w 1/2 szklanki mleka wymieszać proszek budyniowy. Resztę mleka zagotować z cukrem, dodać proszek i ugotować budyń, cały czas mieszając gotować przez 2 - 3 minuty. Gorący budyń przelać na wystudzone kruche ciasto, wyrównać i poukładać maliny (opłukane i osuszone na ręczniku papierowym) otworkami do dołu. Tartę całkowicie wystudzić, można już podawać lub wstawić do lodówki dla lepszego słodzenia. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.