



Tarta Baby JAG(oddzianki)



Sposób przygotowania

Składniki na kruche ciasto - czyli wszystko z wyjątkiem jagód - zagnieść. Ciasto zawinąć w folię i włożyć do lodówki co najmniej na godzinę. 2-3 ciasta rozwałkować na grubość ok. 5 mm i wyłożyć nim formę do tarty, wysmarowaną odrobinę tłuszczem i wysypaną mąką. Nakłuć widelcem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni Celsjusza na ok. 5 minut, aż się zazłoci. Następnie wyjąć, wyłożyć na nie owoce, resztę ciasta rozwałkować na cienko i wykroić z niego paski. Paski ułożyć w kratkę na warstwie owoców. Ciasto ponownie włożyć do piekarnika i piec jeszcze 20 minut. Podawać schłodzone. :)

Składniki

- 130 g masła
- 1/2 łyżeczki soli
- 35 ml mleka
- 175 g mąki
- 1/2 łyżeczki cukru pudru
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- brązowy cukier do posypania
- odrobina białka do posmarowania ciasta
- trochę tłuszczu i mąki do posmarowania formy
- 400 g jagód - mogą być świeże lub ze słoika
-)