

### Tarta z jagodami i kremem custard

Tarta z jagodami w kremie budyniowym, który nie był z torebki, a własnej roboty. Mniaaaam. Połączenie jagód z kruchym ciastem sprawdziło się znakomicie. Ciasto nie było ani zbyt słodkie, ani za mało słodkie. W sam raz. Nam bardzo smakowało. Niektórzy smakosze dodali, że krem custard mógłby być bardziej sztywny. Mi smakowało. Uważam, że lekko opadający krem na pokrojonej już tarcie dodaje prawdziwego uroku :) A Wy co o tym sądzicie? Przepis pochodzi [stąd](#).



#### Składniki na kruchy spód:

- 1 szklanka mąki
- 1/2 zimnego masła
- 2 żółtka
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- łyżka cukru (u mnie fruktoza)

#### Składniki na krem custard:

- 1/2 l mleka

- 4 łyżki cukru
- miąższ z laski wanilii lub 3 łyżki cukru waniliowego
- 1 łyżka masła (można ominąć)
- 3 żółtka
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej lub kukurydzianej (można dać łyżkę więcej, wtedy krem będzie bardziej gęsty)

**Dodatkowo:**

- 300 g jagód wymytych i osuszonych

**Wykonanie spodu:**

1. Składniki na kruchy spód zagnieść, wyrobić. Uformować kulę, owinąć w folię i wstawić do lodówki na 30 minut.

**Wykonanie custard:**

1. W 100 ml mleka wymieszać mąkę z żółtkami by nie było grudek.
2. Resztę mleka zagotować razem z masłem (można zrezygnować), cukrem i wanilią. Dokładnie wymieszać i trzymać na wolnym ogniu, by nie przypalić.
3. Wmieszać pozostałą ilość mleka. Mieszać szybko i energicznie przez 1 minutę. Masa będzie gęstnieć. Można mieszać dłużej niż minutę.

**Reszta pracy**

1. Formę do tarty spsikać sprayem do pieczenia. Dzięki temu ciasto po upieczeniu będzie ładnie odchodzić od formy ( a nawet będzie samo wyskakiwać:)
2. Wyjąć ciasto z lodówki. Spód formy i boki wyłożyć cienko ciastem. Ciasta jest na akurat. Ponakłuwać spód tarty widelcem i włożyć do nagrzanego piekarnika (175 stopni) na 15 minut.
3. Wyjąć spód. Wyłożyć budyń na spód. Posypać jagodami i wstawić do piekarnika na kolejne 15 minut.
4. Smacznego!