

Tarta rapida cu fructe



O tarta rapida cu fructe e tot ce iti doresti, la un moment dat in viata!!! :D. E o tarta gustoasa si usoara. In toate sensurile, adica si usor de preparat dar si usor de „digerat” ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 oua mari
- 300 g. faina
- 150 g. unt
- 100 g. zahar tos

Pentru sarlota:

- 2 plicuri praf de budinca de vanilie sau 1 portie **crema de vanilie**
- 100 g. portocale
- 100 g. capsuni
- 100 g. mere
- 100 g. banane

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Amestecati ouale cu untul si zaharul. Bateti bine. Adaugati faina si framantati putin aluatul. Faceti o bila din aluat si puneti-l la frigider pentru cc. 20 de minute; intindeti-l apoi intr-o forma

mare de tarta (26-28 cm. diametru)

Intepati aluatul, din loc in loc, cu dintii unei furculite:



Coaceti timp de cca. 20 de minute:



Rasturnati cu grija aluatul pe platoul de servit: asezati platoul cu partea pe care va sta tarta deasupra aluatului si cu o miscare ferma, rasturnati forma de copt astfel incat aluatul sa ajunga cu fundu'-n sus ☐

...ca aici, in poza:



Pregatiti budinca asa cum o pregatiti de obicei, insa in loc de 500 ml. lapte necesari unei portii folositi doar 200-250 ml. (eu am pus vreo 500 ml. lapte la cele doua plicuri de budinca de vanilie)
Dupa ce s-a ingrosat, intineti-o pe blat:



Lasati sa se raceasca bine si- apoi ornati cu fructele taiate felii:



Eu n-am avut parte de cele mai frumoase si zemoase portocale din lume :))) ...asa ca, dupa indelungi (nervi :D) chibzuinte, am lasat

feliile ne-despielitate, dar voi sper sa aveti mai mult noroc ☐



Formati in mijloc o coronita din felii subtiri de mar:



...si serviti! :))



P.S. Daca nu vreti sa va bateti capul cu aluaturi sfaramicioase de tarta, hihi, folositi minunata reteta de **pandispan** ☐