

Tarta budyniowa z jabłkiem i bananem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [doprawionefantazja](#), dnia 10 Stycznia 2014r. o 09:00

Tagi: [budyń](#), [tarta](#), [jabłka](#), [banan](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [dania jarskie](#) [desery](#) [owoce](#)

Rodzaj kuchni: [fusion](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	1,5	szklanka	dodatki
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
margaryna	50	g	nabiał
żółtko	2	szt.	nabiał
cukier	3	łyżka	dodatki
śmietana 18%	1	łyżka	nabiał
banan	1-2	szt.	owoce
jabłko	3	szt.	owoce
czekolada deserowa	50	g	dodatki
cynamon mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
budyń waniliowy	1	opakowanie	dodatki
sok z cytryny	1	łyżka	owoce

Opis

Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy margarynę i dokładnie siekamy (bardzo ważne aby siekać a nie zagnieść). Do miski wbijamy żółtka, dodajemy cukier, cukier waniliowy, śmietanę (lub jogurt) i wszystkie składniki dokładnie mieszamy mikserem. Zawartość miseczki dodajemy do mąki, dosypujemy proszek do pieczenia i zagniatamy ciasto, które następnie umieszczamy w lodówce na ok. 30 min.

W tym czasie gotujemy budyń w nieco mniejszej ilości mleka (ok. 400 ml) i odstawiamy by przestygł. Jabłka obieramy, kroimy w plasterki i lekko obsypujemy cynamonem. Banana również obieramy i kroimy (warto skropić go sokiem z cytryny, by nie ściemniał).

Ciastem wykładamy dokładnie formę do tarty i podpiekamy w piekarniku nagrzanym do temp. 200C przez ok 10 min. Następnie wykładamy przestudzony budyń, układamy jabłka oraz banany i wkładamy całość do piekarnika na ok 30 min. Po tym czasie rozkładamy na bananach pokruszoną czekoladę (ja użyłam gorzkiej) i pozwalamy jej się stopić.



Dla ilu osób: 12
Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cena:

Liczba kalorii: