

טארט פירות ופודינג וניל



רכיבים

- גרם חמאה קרה וחתוכה לקוביות
- גרם אבקת סוכר
- גרם אבקת שקדים
- ביצה (גודל קטן)
- קורט מלח
- גרם קמח לבן
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוס חלב (200 מ"ל)
- מיכל יוגורט
- חבילה תות שדה חצויים או כל פרי אחר שאוהבים

הכנה

1. מוזגים כוס חלב לקערה. מוסיפים את אבקת האינסטנט ומערבבים היטב בעזרת מטרפה. מוסיפים את היוגורט ומערבבים. מכניסים למקרר
2. מכינים בינתיים את הבצק. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
3. בקערת מיקסר עם וו גיטרה מערבבים חמאה, אבקת סוכר, אבקת שקדים, קמח ומלח למרקם חולי.
4. מוסיפים את הביצים בבת אחת ומערבבים עד שהביצים נעלמות בבצק.
5. מקררים מעט את הבצק במקרר.
6. מרדדים את הבצק ומעבירים לתבנית פאי. מחוררים מעט את הבצק במזלג ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-15 דקות (עד שהבצק מזהיב).
7. כשהבצק מתקרר מוזגים מעל את פודינג הוניל ומקשטים בתותים או במגוון פירות שאוהבים.

12 servings 12