

Tarta bez pieczenia z ciasteczkami speculoos, wanili i malinami

Ingrédients

- 130g ciastek speculoos
- 50g masła
- 1 jajko
- 25g cukru
- 15g skrobi kukurydzianej (maizena)
- 50g mietanki do ubijania (1)
- 40g pe not ustego mleka
- 1 laska wanilii
- 180g mietanki do ubijania (2)
- 350g malin

Préparation

1. Jak to cz sto bywa latem, nie chce si tza bardzo w cza tpeiekarnika, aby przygotowa tdeser.
2. Oto wi c przepis na ciasto bez pieczenia: spód z ciastek speculoos, krem diplomat z wanili i malinami i gotowe!
3. Zreszt , je li nie chcecie u ywa tgarnków, mo ecie zast pi tkrem diplomat bit t mietan twaniliow , aby uzyska jeszcze szybsz twersj t t Sprz t: Pier cie tdo tarty de Buyer 20cm Sk adniki: U y em wanilii Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zni ki na ca y asortyment (bez afiljacji).
4. Czas przygotowania: 45 minut + ch odzenie w lodówce Na tart to rednicy 20cm: Spód: ciastek speculoos masła Zredukowa tciastka do proszku i wymiesza tz roztopionym mas em.
5. Roz ó t mieszank tw pier cieniu (wy o onym foli trhodoid) ustawionym na talerzu serwisowym, dobrze przyciskaj c, aby po czy tokruchy ciastek.
6. Umie tw lodówce lub zamra arce.
7. Krem diplomat z wanili : 1 jajko cukru skrobi kukurydzianej (maizena) mietanki do ubijania (1) pe not ustego mleka aska wanilii mietanki do ubijania (2) Podgrza t mietank t(1) z mlekiem i ziarnami wanilii.
8. W mi dzyczasie ubi t jajko z cukrem, potem doda tskrobi tkukurydzian .
9. Wla tgor cy p yn na mieszank , mieszaj c, a nast pnie prze o y twszystko z powrotem do garnka.
10. Gotowa tna rednim ogniu, ci gle ubijaj c, a tmasa zg stnieje.
11. Prze o y tdo naczynia, przykry tfoli , aby nie dopu ci tdo kontaktu z powietrzem, i pozostawi tdo ca kowitego sch odzenia w lodówce.
12. Gdy jest ju t zimny, ubi t mietank t(2) na krem i delikatnie doda tdo kremu cukierniczego.
13. Wla tkrem na spód z ciastek speculoos, wyrówna tpowierzchni ti umie ci tw lodówce.
14. Monta : malin U ó tmaliny na tarcie, a potem ciesz si tsmakiem!