

Szybki sposób na spód do tarty



Opis wskazówki

Głównym elementem każdej tarty jest wspaniały, kruchy spód. Jak przygotować go w 3 minuty? Instrukcja poniżej :)

Składniki na formę o średnicy 23 cm: - 240 g ciasteczek – w zależności od upodobania: digestive (moje ulubione), herbatniki holenderskie, herbatniki w czekoladzie, ciasteczka kokosowe, czekoladowe, orzechowe, korzenne itp. - 150 g rozpuszczonego masła
Przygotowanie: Spód formy do tarty wykładamy papierem do pieczenia (w przypadku wersji z pieczeniem) lub folią aluminiową (w przypadku wersji bez pieczenia). Ciasteczka i rozpuszczone masło umieszczamy w misie blendera. Miksujemy do otrzymania konsystencji mokrego piasku. Uzyskaną masę przekładamy do formy i wylepiamy nią spód oraz boki. Należy pamiętać o dokładnym dociskaniu masy ciasteczkowej do ścianek formy. Nie można zostawić ani jednego „luźnego” miejsca. Inaczej spód się nie zwiąże i będzie zbyt sypki oraz kruchy by zachować swoją funkcję podczas krojenia i nakładania. Taki spód nie wymaga dodatkowego podpiekania. Dlatego też od razu nakładamy na niego pozostałe składniki (w zależności od przepisu) i wstawiamy na kilka godzin do lodówki (w przypadku wersji bez pieczenia) lub do piekarnika na czas wynikający z receptury (w przypadku wersji z pieczeniem). Gotowe!