

Tarta z owocami leśnymi na spodzie z ciasteczek wit'AM



sposób przygotowania

Formę do tarty wysmarować masłem. Pozostałe masło roztopić, dokładnie wymieszać z pokruszonymi ciasteczkami. Gotową masę wyłożyć do formy i mocno ugnieść. Piec w 180 stopniach przez 10 minut i odstawić do wystygnięcia.

Śmietanę ubić na prawie sztywno, dodać cukier, serek Mascarpone i dokładnie wymieszać.

Gotowy krem wyłożyć na ostudzony spód, ułożyć na nim owoce i udekorować listkami mięty.

składniki

- 300 g bardzo drobno pokruszonych Ciasteczek wit'AM musli mleko czekolada dr Gerard
- 75 g roztopionego masła + masło do wysmarowania formy
- 250 ml śmietany kremówki
- 200 g serka Mascarpone
- 3 czubate łyżki owoców leśnych (maliny, truskawki, jagody)
- listki mięty do dekoracji