

Ciasto kruche

- 500g mąki pszennej
- 250g margaryny
- 150g cukru pudru
- 4 żółtka

Z podanych składników zarobić ciasto, schłodzić, wyłożyć na formę do tarty i upiec temp. 170 st. C.

Krem patissiere

- 500 ml mleka
 - 30 g masła
 - 5 żółtek
 - 120 g cukru „kryształ”
 - 30 g mąki
 - 30 g skrobi kukurydzianej
 - 0,5 laski wanilii lub cukier waniliowy
 - szczypta soli
 - 120g śmietanki30%
-
- Żółtka energicznie ucieramy z połową cukru trzypaczką lub mikserem na białą masę.
 - Dodajemy do masy obie mąki i dalej energicznie mieszamy.
 - Mleko gotujemy z drugą połową cukru, masłem i wanilią (świeżą z laski lub można użyć odrobiny ekstraktu waniliowego), na chwilę zdejmujemy z ognia i zalewamy częścią masę jajeczną z mąką, czyli zwyczajnie hartujemy.
 - Zahartowaną masę jajeczną wlewamy do pozostałego w garnku mleka i gotując mieszamy do momentu zgęstnienia masy.
 - Po ugotowaniu i ostudzeniu dodajemy bitą śmietanę. Krem wykładamy na upieczoną tartę.