

## טארט תותים וקרם לעצלנים

מרכיבים (לתבנית טארט או תבנית עגולה בקוטר 28 ס"מ)

### לתחתית פירורים

300 גרם עוגיות חמאה טחונות לפירורים  
100 גרם חמאה מומסת

### לקרם

חפיסת אינסטנט פודינג וניל [80 גרם]  
מיכל שמנת מתוקה להקצפה [250 גרם]  
כוס חלב [240 מ"ל]

### לעיטור וזיגוג

סלסלת תותים [500 גרם]  
חפיסת ג'לי תות

### הכנה

מערבבים היטב את פירורי העוגיות והחמאה עד שהחמאה מכסה את כל הפירורים. מהדקים את התערובת לתחתית התבנית ומקפאים ל-10 דקות כדי שהתחתית לא תתפורר בקלות.

מקציפים את אבקת הפודינג, שמנת מתוקה וחלב, עד לקבלת קרם רך אך יציב. הזהרו מהקצפת יתר, אתם לא רוצים קרם נוקשה ומתפרק. ברגע שהקרם יוצר גבעות שעומדות בזכות עצמן על המקצפת, זה זמן טוב לעצור.

מוציאים את הקלתית מהמקפיא וממלאים אותה בקרם. לא צריך לעשות גימור יותר מדי יפה לחלק העליון, מאחר והוא יוסתר ברובו על ידי התותים.

מסדרים תותים באופן יפה וסימטרי על הקרם. עדיף לסדר אותם מהחוץ אל הפנים.

מכינים ג'לי תות לפי הוראות היצרן. נותנים לו להתקרר מעט כדי שלא יהיה רותח וימיס את הקרם – אבל לא מחכים יותר מדי כדי שלא יתמצק. יוצקים על התותים את הג'לי כדי לשמור עליהם מסמרטוטיות יתר.

מכניסים לשעה-שעתיים למקרר ומגישים קר.