

## owocowe tarteletki

### MIROSŁAWA4



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kiwi</b>	3 szt.
<b>truskawki</b>	30 dkg.
<b>winogrona</b>	20 dkg.
<b>galaretka owocowa</b>	6 łyżek
<b>pomarańcza</b>	
<b>cukier waniliowy</b>	
<b>likier pomarańczowy</b>	3 łyżki
<b>gorzka czekolada</b>	1/2 tabliczki
<b>gotowe kruche tarteletki</b>	
<b>ser ricotta</b>	40 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomarańczę sparzyć i zetrzeć skórkę, wycisnąć sok, ricottę utrzeć z cukrem waniliowym, krem wymieszać z likierem, sokiem i skórką pomarańczową, galaretkę rozpuścić w około 1 szklanki wrzącej wody i wystudzić, pozostałe owoce obrane i umyte pokroić na kawałki, tarteletki posmarować tężejącą galaretką i napęlić kremem, na wierzch układać pokrojone owoce i posypać startą gorzką czekoladą.