

Tartaletki- „czarne jagódki”



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek mascarpone	250 gram do sera
serek mascarpone	1 łyżka do spodu
żółtko jajek	2 sztuki
jagody	1 szklanka
ciastka	250 gram, oreo
masło	1 łyżka
cukier puder	1,5 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** SPÓD :
Ciastka przekładamy do malaksera. Dodajemy do nich łyżkę serka mascarpone oraz łyżkę miękkiego masła. Całość miksujemy do uzyskania „mokrego piasku”.
- KROK 2** Foremki wykładamy folią spożywczą, a następnie masą oreo (dokładnie ją ugniatając). Tak przygotowane spody wkładamy na minimum 30 minut do lodówki.
- KROK 3** Po tym czasie, gdy masa zastygnie delikatnie wyjmujemy spody z foremek. Dzięki użytej folii łatwo tę czynność wykonać.
- KROK 4** Gotowe tartaletki napełniamy masą mascarpone. Wierzch posypujemy jagodami. Tartaletki przechowujemy w lodówce. Przed podaniem oprószamy cukrem pudrem.
- KROK 5** MASA MASCARPONE:
Żółtka wybijamy do miski i ubijamy z cukrem pudrem. Do ubitych dodajemy serek mascarpone. Całość miksujemy do uzyskania jednolitego, puszystego kremu.