

Tartaletki z kremem cytrynowym i truskawkami



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tartaletki

masło	90 gram
mąka krupczatka	200 gram
żółtka	2 sztuki
kwaśna śmietana	2 łyżki
sól	szczypta

krem cytrynowy

jajka	3 sztuki
cytryna	2 sztuki
cukier puder	150 gram
masło	100 gram

oraz

truskawki świeże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

SPÓD TARTALETEK:

Składniki na tarteletki energicznie zagniatamy, lub mieszamy w mikserze formujemy kulę, zawijamy w folię i wstawiamy do lodówki na 30 minut.

2.

KREM:

Jajka wbijamy do metalowej miski wsypujemy cukier puder i ubijamy na parze, gdy masa będzie puszysta nie przerywając ubijania dodajemy skórkę otartą z cytryny i wyciśnięty sok. Masło kroimy na kawałeczki i dodajemy do kremu, mieszamy do momentu aż masło się rozpuści i połączy z kremem. Krem odstawiamy w chłodne miejsce.

3.

Foremki wylepiamy zimnym ciastem, pieczemy w 180 stopniach 10 minut.

4.

Zimne napełniamy gęstym kremem.

5.

Dekorujemy połówkami truskawek.