Czekoladowe tarteletki

CZEKOLADKA_M

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szkl
margaryna	3/4 kostki
jajko	1 szt
kakao	1 łyżeczka
cukier puder	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składników zagnieść ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię aluminiową i włożyć na godz. do lodówki. Następnie ciastem wypełnić natłuszczone foremki na babeczki lub takie do tarteletek o śr. 12cm. Ponakłuwać widelcem. Piec ok. 10 min w temp. 180st.

Krem:
szkl. mleka,
cukier waniliowy,
5 łyżek cukru pudru,
tabliczka mlecznej czekolady,
łyżka mąki ziemniaczanej,
2 żółtka.

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i mąką. Mleko zagotować, dodać startą na drobnych oczkach czekoladę. Następnie dodać utarte żółtka, gotować na małym ogniu, stale mieszając, aż krem zgęstnieje. Nałożyć do podpieczonych tarteletek i piec jeszcze ok. 10 min w temp. 180st.