

proste tartaletki z bitą śmietaną i owocami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
poziomki	1 garść
maliny świeże	1 garść
porzeczki czerwone	1 garść
śmietana 30%	100 g
listki melisy	
cukier puder	
deser	do deserów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ciasto rozwijamy i posypujemy obficie przyprawą do kawy i deserów oraz cukrem pudrem,
- następnie zwijamy je z powrotem,
- tnjemy na 2 cm kawałki i rozwałkowujemy na kształt koła,
- kółkami ciasta wylepiamy wysmarowane wcześniej masłem i posypane mąką foremki na tartaletki,
- nakłuwamy widelcem i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni celcjusza przez 10 minut,
- śmietaną ubijamy na sztywno, owoce myjemy i pozbawiamy zielonych końcówek,
- do wystudzonych ciastek, kładziemy porcje bitej śmietany, na niej układamy po kilka owoców i listku melisy, posypujemy przyprawą do kawy i deserów