

Tartaletki z malinami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

mąka pszenna	200 gramów
masło zimne	100 gramów
cukier puder	60 gramów
żółtko jajek	1 sztuka
sól	1 szczypta
woda zimna	2 łyżki

Składniki na krem:

śmietana 30%	300 mililitrów
krem czekoladowy	6 łyżek
cukier puder	1 łyżka

Dodatkowo:

maliny świeże	100 gramów
czekolada mleczna	25 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Mąkę z cukrem przesiać. Dodać sól, żółto, wodę i zimne, pokrojone w kostkę masło. Wyrobić ciasto ręcznie lub mikserem. Zawinąć w folię spożywczą i schować do lodówki na 30 minut do schłodzenia. Schłodzone ciasto podzielić na 6 części i każdą z nich rozwałkować na okrąg. Wylepić tartaletki pozostawiając wyższy rant. Spód nakłuć kilkukrotnie widelcem. Na każdą foremkę położyć kawałek papieru do pieczenia i obciążyć np. suchymi ziarnami fasoli. Tartaletki wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika (grzałka góra-dół) i piec przez 10 minut z obciążeniem i kolejne 10 minut bez obciążenia.

Krem: Śmietanę ubić na sztywno z cukrem za pomocą miksera. Dodać krem (o temperaturze pokojowej) i zmiksować do połączenia się składników. Tartaletki napęlnić kremem, udekorować roztopioną czekoladą i malinami. Wstawić do lodówki, aby krem lekko zastygł.