

Tarteletki mango z truskawką



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na kruche ciasto:

mąka	170 gramów
masło 82%	80 gramów
woda	1 łyżka
cukier puder	1 łyżka
żółtko jajek	2 sztuki
sól	1 szczypta

Warstwa mango:

mango	1 sztuka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

Warstwa truskawkowa:

truskawki	200 gramów
śmietana kremowa 30%	300 mililitrów
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
cukier puder	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Do miski przekładam składniki na ciasto, kroję nożem i zagniatam krótko rękoma. Wstawiam ciasto do lodówki na godzinę, albo do zamrażalnika na 20 minut. Ciasto dzielę na 8 części. Każdą część rozwałkowuję na stolnicy podsypanej mąką. Przekładam do foremki tarteletka o średnicy 9 cm i palcami ugniatam. Nakłuwam spód w kilku miejscach widelcem. Piekarnik nagrzewam do temperatury 200 stopni góra-dół i zapiekam 15 minut aż się zrumieni.

Mango obieram, kroję i przekładam do miski, miksuję blenderem. Żelatynę namaczam w trzech łyżkach zimnej wody i rozpuszczam w mikrofalach. Dodaję do musu mango i mieszam. Wylewam do tarteletek i wstawiam do lodówki.

Truskawki obieram, miksuję blenderem. Żelatynę zalewam pięcioma łyżkami zimnej wody i rozpuszczam w mikrofalach. Dodaję do musu truskawkowego. Śmietanę kremówkę ubijam z pudrem. Dodaję mus truskawkowy i miksuję cały czas. Wstawiam do lodówki aż masa zgęstnieje.

Przekładam do szprycy i dekoruję tarteletki. Układam truskawki, mango, melisę.