



Čokoládové tartaletky

16 kusů



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto nanese do vymazaných a moukou vyspaných formiček a uhladíme. Vložíme do přehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Korpusy necháme asi 5 minut zchladnout, poté je z formiček vyklopíme a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně nalijeme do kastrůlku smetanu. Přidáme máslo, med, vanilínový cukr a kávu a za stálého míchání zahříváme, dokud se máslo nerozpustí. Stáhneme z plotny a do směsi nalámeme polevy. Mícháme, dokud se polevy nerozpustí. Necháme zchladnout a uložíme asi na 3 hodiny do chladničky, nejlépe však přes noc.
- 4 Náplň vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha, vložíme do cukrářského sáčku a nanese na tartaletky.
- 5 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Nalijeme ji do misky a obarvíme růžovou barvou. Polevu nalijeme do sáčku a tartaletky ozdobíme. Dozdobíme malinami a uložíme do chladničky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
formičky na košíčky (Ø 10 cm)
originální na tartaletky
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

Na těsto:

400 g hladká mouka
100 g cukr
200 g máslo (změkklé) nebo margarínu
1 ks vejce

Na náplň:

400 ml smetana ke šlehání 33%
50 g máslo
3 KL med tekutého
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 KL instantní káva
2 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská růžová Dr. Oetker
250 g maliny čerstvých





Tip:

- TIP: Pro rychlou přípravu můžeme tartaletky naplnit Krémovou náplní čokoládovou Dr.Oetker.

