



# Jahodové tartaletky

asi 8 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem, solí a mandlovou moukou. Přidáme máslo a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 2 Na přípravu krému v míse vyšleháme máslo s dření z lusk s cukrem elektrickým ručním šlehačem do pěny. Přidáme vejce a mandlovou mouku smíchanou se škrobem a vyšleháme dohladka.
- 3 Z těsta vytvoříme váleček a nakrájíme ho na 8 stejných dílů. Každý díl vmačkáme do vymazané formičky a položíme na plech. Pomocí vidličky těsto na několika místech propícháme. Krém rozdělíme na těsto a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 4 Tartaletky necháme zchladnout. Poté vyklopíme z formiček a necháme zcela vychladnout.
- 5 Potřeme džemem, ozdobíme plátky jahod a nanese želé připravené s vodou a cukrem podle návodu na obale. Povrch posypeme pistáciemi. Uložíme do chladničky a necháme ztuhnout.

## Přísady::

### Na těsto:

120 g špaldová mouka hladká  
50 g cukr  
sůl  
20 g mandlová mouka  
75 g máslo změkklé nebo margarín  
1 ks vejce

### Na krém:

50 g máslo změkklé  
1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker  
50 g cukr  
1 ks vejce  
50 g mandlová mouka  
2 - 3 KL Gustin bez lepku Dr. Oetker

### Na ozdobení:

2 PL džem jahodový  
200 g jahody čerstvé  
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker  
250 ml voda  
2 zarovnaná PL cukr  
50 g pistácie nasekané

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení  
8 ks formičky na tartaletky (Ø 10 cm)

