



Tartaletky s jahodami a želé

8 porcí



snadná příprava

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem a solí. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 2 Z těsta vytvoříme váleček a nakrájíme ho na 8 stejných dílů. Každý díl vymačkáme do vymazané formičky a položíme na plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 3 Tartaletky necháme zchladnout. Poté vyklopíme z formiček a necháme zcela vychladnout.
- 4 Polevu rozpustíme podle návodu na obalu. Naneseme ji na dno tartaletek a pomocí lžičky rozetřeme. Necháme zatuhnout.
- 5 Na přípravu náplně v míse vyšleháme Crème Olé se smetanou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Naneseme do cukrářského sáčku a tartaletky naplníme.

Přísady:

Na těsto:

200 g hladká mouka
50 g cukr
sůl
100 g máslo změkklé nebo margarín
1 ks vejce

Na náplň:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 balíček Crème Olé vanilka příchutí Dr. Oetker
250 ml smetana ke šlehání 33%

Na ozdobení:

250 g jahody
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker
250 ml voda
2 zarovnaná PL cukr

Ještě potřebujeme:

1 ks plech na pečení
forma na tartaletky (Ø 10 cm)
potravinářská fólie
cukrářský sáček s řezanou trubičkou





- 6 Ozdobíme plátky jahod a potřeme želé připraveným s vodou a cukrem podle návodu na obale. Uložíme do chladničky a necháme ztuhnout.

