



Tartaletky s mandarinkami

12 ks



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem, vanilkovým cukrem a solí. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do igelitového sáčku a uložíme asi na půl hodiny do chladničky. Těsto rozdělíme na 12 stejných dílů. Z každého vytvoříme placičky, které nanese na spodní vnější stranu vymazaných forem a lehce přitiskneme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Korpusy necháme asi 5 minut zchladnout, poté je opatrně stáhneme a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s kokosovým mlékem a cukrem podle návodu na obale. Odstavíme a za občasného zamíchání necháme vychladnout. Máslo vyšleháme s vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně zašleháváme vychladlý pudink. Nakonec krátce zašleháme kokos. Krém nanese do cukrářského sáčku a naplníme tartaletky.

Přísady::

Na těsto:

250 g hladká mouka
50 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
sůl
125 g máslo změkklé nebo margarín
1 ks vejce

Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
450 ml kokosové mléko
2 zarovnaná PL cukr
125 g máslo změkklé
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
50 g kokos strouhaný

Na ozdobení:

175 g kompot mandarinkový (po odkapání)
250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
1 zarovnaná PL cukr

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny
elektrický ruční šlehač
ponorný mixér
cukrářský sáček s řezanou trubičkou





- 4 Na ozdobení mandarinkový kompot necháme na sítku důkladně odkapat. Odložíme 12 měsíčků mandarinky stranou na ozdobu. Zbytek pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. Smetanu se Smeta-fixem a cukrem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Krátce do šlehačky zašleháme rozmixované mandarinky. Naplníme do cukrářského sáčku a naneseeme na krém.

- 5 Dozdobíme mandarinkami a uložíme do chladničky ztuhnout.

