



Tartaletky

8 ks



snadná příprava

up to 45 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s mandlemi, cukrem, vanilínovým cukrem a kůrou. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto nanese do vymazaných a moukou vysypaných formiček a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: O nás 20 Minuty

- 2 Na ganache zahřejeme v kastrůlku smetanu a odstavíme. Do smetany nalámeme čokoládu a metličkou mícháme tak dlouho, dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Ganache necháme vychladnout, uložíme asi na 1 hodinu do chladničky a poté vyšleháme. Ganache vložíme do cukrářského sáčku a nanese na tartaletky.
- 3 Na přípravu krému vyšleháme Crème Olé elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale, ale jen s 200 ml mléka. Krém naplníme do cukrářského sáčku a nanese na tartaletky.
- 4 Dozdobíme ostružinami. Tartaletky uložíme do chladničky a necháme ztuhnout.

Přísady:

Na těsto:

250 g hladká mouka
50 g mleté mandle
50 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
125 g máslo změkklé nebo margarín
1 ks vejce

Na ganache z hořké čokolády:

100 ml smetana ke šlehání 33%
100 g čokoláda hořká

Na krém:

1 balíček Crème Olé vanilka příchutí Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné
125 g ostružiny

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
8 ks formičky na tartaletky (Ø 10 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou





Tip:

- Tartaletky můžeme naplnit Krémovou náplní Dr. Oetker nebo Smetanovou náplní Dr. Oetker.

