



# Tartaletky

8 ks



snadná příprava

do 45 minut



- 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: asi 20 minut**

- 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 příchuť 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.

