



Veselé mini tartaletky

asi 24 ks



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem, vanilínovým cukrem a solí. Přidáme vejce a máslo nebo margarín a ručně vypracujeme dohladka. Těsto rozdělíme na 24 stejných dílů, z každého vytvoříme placičku a vtlačíme do vymazané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Korpusy opatrně vyjmeme z formy a necháme zchladnout.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas podle návodu na obale, ale jen se 100 ml mléka smíchanými s 250 ml smetany a cukrem. Horkým Zlatým klasem naplníme korpusy a necháme vychladnout.
- 4 Povrch tartaletek ozdobíme očištěným ovocem a uložíme do chladničky. Před podáváním můžeme posypat moučkovým cukrem.

Tip:

- Pro intenzivnější chuť vanilky můžeme do náplně přidat Extrakt Bourbon vanilka Madagaskar Dr. Oetker.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma na mini muffiny

Na těsto:

250 g hladká mouka
75 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
1 ks vejce
125 g máslo změkklé, nebo margarín

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
100 ml mléko plnotučné
250 ml smetana ke šlehání 33%
40 g cukr
100 ml voda

Na ozdobení:

200 g směs lesní ovoce

