

Kakaové tartaletky s ovocem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

569 kalorií , **1 g** cukrů , **17 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaove-tartaletky-s-ovocem>

Příprava

Do prosáté mouky přidáme cukr, špetku soli, kakao, změklu Heru a mléko a vypracujeme hladké těsto. Těsto rozdělíme na osm dílů a stejnoměrně namačkáme do formiček na tartaletky. Naplněné formičky vložíme do ledničky a necháme aspoň 30 minut vychladit. Pak je přendáme do trouby a pečeme při 180°C asi 15 - 20 minut. Upečené vyndáme, necháme vychladnout a opatrně vyklopíme z formiček. Pudink připravíme podle návodu z 300 ml mléka, rozdělíme do upečených tartaletek a navrchu ozdobíme drobným ovocem. Před podáváním necháme odležet v chladu.

Ingredience

- 1 1/2 šálku hladké mouky
- 1/2 šálku cukru
- špetka soli
- 4 lžíce kakaa
- 1/2 kostky Hery (125 g)
- 2 lžíce mléka
- 1 balení pudinkového prášku Olé bez vaření od Dr. Oetkera
- 2 hrsti drobného ovoce (jahody, borůvky, ostružiny)
- 300 ml mléka do pudinku

Kategorie

Klasika, Rodina, Moučník

