

Tartaletky s lesními plody a vanilkovým krémem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1596 kalorií , **3 g** cukrů , **94 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/tartaletky-s-lesnimi-plody-a-vanilkovym-kremem>

Příprava

Mandle si rozdrťme na prášek. Z másla, mouky, cukru moučky a jednoho žloutku vypracujeme tuhé těsto. Podle potřeby přidáme jednu až dvě lžice vody. Poté těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme 20 minut v lednici odpočinout. Mezitím si vymažeme formičky na tartaletky. Uleželé těsto vyválíme a vyplníme jím formičky na tartaletky. Dno propícháme vidličkou, položíme na to pečící papír a zasypeme luštěninami. Pečeme 10 minut na 200 °C, poté odsypeme luštěniny a pečeme ještě 10 minut. Zbylé žloutky vyšleháme s cukrem krystal do pěny. Poté zapracujeme škrob a trochu mléka – měla by se vytvořit jakási žlutá pasta. Zbylé mléko svaříme s vanilkovým extraktem a trochu nalijeme do pasty. Zamícháme a pak pastu vmícháme do zbylého mléka. Povaříme do zhoustnutí a tímto krémem naplníme tartaletky. Po vychladnutí ozdobíme ovocem.



Ingredience

- 100 g másla
- 150 g hladké mouky
- 75 g mandlových lupínků
- 400 g lesního ovoce
- 50 g cukru krupice
- 300 ml plnotučného mléka
- 2 lžice cukru moučka
- 2 lžice bramborového škrobu
- 1 lžička vanilkové esence
- 4 ks žloutků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Moučník