Ovocno-žloutkové tartaletky

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

3216 kalorií , **6 g** cukrů , **136 g** tuků , **79 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/ovocno-zloutkove-tartaletky

Příprava

Ze všeho nejdříve si připravíme těsto. Z másla, mouky, 2 žloutků, 100 g cukru moučka a vanilkového cukru vypracujeme rukama hladké vláčné těsto, které zabalíme do potravinové fólie a vložíme na 30 minut do lednice. Mezitím co se nám chladí těsto, nachystáme si formičky na tartaletky, nebo na košíčky a vymažeme je tukem. Vychladlé těsto vyválíme na asi půl centimetrový plát a pomocí malého kulatého talířku vykrojíme kolečka. (Vykrajujeme o něco větší kolečka než máme formičky) Vykrojené kolečka vložíme do formiček a zatlačíme do okrajů, vytvoříme z těsta košíčky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C přibližně 20 minut. Košíčky necháme mírně vychladnout a ještě vlažné z formiček vyklopíme. Nakonec si připravíme krém. Ve vodní lázni vyšleháme elektrickým šlehačem zbylé žloutky, vanilkový cukr, 100 g cukru moučka do husté pěny. Poté odstavíme a zašleháme tvaroh. Necháme vychladnout. Krémem naplníme cukrářský sáček a nastříkáme do košíčků. Připravené, omyté a na jemno nakrájené ovoce klademe na krém, zdobíme dle fantazie. Zasypeme opraženými mandlovými lupínkami. Podáváme vychlazené.

Ingredience

- 200 g cukru moučka
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 6 žloutků
- 300 g hladké mouky
- 150 g másla
- 250 g tvarohu
- ovoce dle vlastní chuti
- 1/2 balení mandlových lupínků

Kategorie

Francouzská, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Ovoce na tartaletkách můžeme přelít želatinou a poté dát vychladit.