

Healthy, Tasty, Convenient!

Deli 4 You
MARKET



Tartaletki



6 PORCJI



45 MINUT



ŁATWY

Składniki:

Ciasto:

- 150 g mąki pszennej
- 140 g masła
- 70 g drobnego cukru do wypieków
- 60 g mąki ziemniaczanej
- 1 jajko

Nadzienie:

- 200 ml śmietanki 30%
- 200 g czekolady mlecznej
- 200 g czekolady białej

Dekoracja:

- Maliny
- Borówki
- Porzeczki czerwone
- Listki mięty

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj wszystkie składniki na ciasto w mikserze. Włóż na 10 min do zamrażarki.
2. Smarujemy tartaletki masłem i wykładamy ciastem. Spód ciasta nakłuwamy widelcem. Następnie wkładamy tartaletki do piekarnika nagrzanego do 180°C.
3. W tym czasie do garnka wlewamy 100 ml śmietanki 30% i dodajemy 200 g mlecznej czekolady, a do drugiego garnka 100 ml śmietanki 30% i 200 g białej czekolady.
4. Wycinamy tartaletki z piekarnika. Czekamy chwilę, a następnie wlewamy masę czekoladową do tartałek. Wkładamy do lodówki na 10 minut, aby stężało.
5. Tartaletki wyjmujemy z lodówki, położy na nie borówki, maliny, porzeczki. Udekoruj listkami mięty.



Enjoy!