



Tartaletky

Malé tortičky s čokoládovým a vanilkovým krémom a černicami. Skvelý recept s jemným vanilkovým krémom z Crème Olé od Dr. Oetker.

8 ks  jednoduchá príprava  do 45 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s mandľami, cukrom, vanilínovým cukrom a citrónovou kôrou. Pridáme maslo alebo margarín, vajce a ručne vypracujeme dohladka. Cesto nanesieme do vymastených a múkou vysypaných formičiek a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C
Teplovzdušná rúra: 150 °C
Doba pečenia: asi 20 minút

- 2 Na ganache zohrejeme v kastroliku smotanu a odstavíme. Do smotany nalámeme čokoládu a metličkou miešame dovtedy, kým sa čokoláda úplne nerozpustí. Ganache necháme vychladnúť, odložíme asi na 1 hodinu do chladničky, a potom vyšľaháme. Ganache naplníme do cukrárskeho vrečka a nanesieme na tartaletky.
- 3 Na prípravu krému vyšľaháme Crème Olé elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale, ale len s 200 ml mlieka. Krém naplníme do cukrárskeho vrečka a nanesieme na tartaletky.
- 4 Dozdobíme černicami, tartaletky odložíme do chladničky a necháme stuhnúť.

Prísady::

Na cesto:

250 g múka hladká
50 g mandle mleté
50 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
125 g maslo zmäknuté alebo margarín
1 ks vajce

Na ganache:

100 ml smotana na šľahanie (33%)
100 g čokoláda horká kvalitná

Na krém a ozdobenie:

1 balíček Crème Olé aróma vanilka Dr. Oetker
200 ml mlieko
125 g černice

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie
8 ks formička na tartaletky (Ø 10 cm)
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrečko so zrezanou trubičkou





Tip:

- Tartaletky môžeme naplniť Krémovou náplňou Dr. Oetker alebo Smotanovou náplňou Dr. Oetker.

