

Tartaletky s tvarohovým krémom a ovocím

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo s cukrom (100 g) vymiešame a pridáme múku, žltok a spracujeme cesto, ktoré zabalíme do fólie a odložíme do chladničky na 3 hodiny. Cesto následne rozvalkáme a vyložíme ním dno a boky okrúhlych formičiek, my sme použili s vlnitým okrajom a odnímateľným dnom. Pečieme 10 minút pri 180 °C. Povrch cesta môžeme pred pečením zaťažiť, aby sa nezdvihol. Smotanu vyšľaháme, pridáme cukor (5 PL), mascarpone, rozmixovaný tvaroh, podľa chuti citrónovú kôru a vanilkový struk. Krém nanesieme na korpusy a ozdobíme čerstvým ovocím.

Ingrediencie

- **Mäta pieporná** - 2 g
- **Čučoriedky** - 70 g
- **Maliny čerstvé** - 70 g
- **Černice čerstvé** - 70 g
- **Cukor múčka** - 160 g
- **Žltok** - 28 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Pohánková múka hladká** 500 g - 300 g
- **BABIČKA Maslo** 250 g - 200 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone** 250 g - 200 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30%** 200 ml - 250 g
- **RAJO Laktofree tvaroh** 180 g - 230 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

