

Pudingové tartaletky

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

V mise vyšľaháme 150 g masla, 60 g cukru, citrónovú šťavu a kôru alebo citrónový cukor. Potom pridáme 2 žĺtky, múku a zamiešame. Vypracujeme hladké cesto. Potom ho zabalíme do potravinárskej fólie a necháme ho cca hodinu odležať v chladničke. Cesto vyberieme z chladničky a vyvaľkáme na zhruba 0,5 cm hrubý plát. Z cesta vykrajujeme o niečo väčšie kolieska, než sú formičky na tartaletky. Formičky vymastíme maslom, do nich vložíme cesto a vytlačíme až k hornému okraju. Dno tartaletiek poprepichujeme vidličkou a pečieme na 170 °C cca 15 – 20 minút. Po upečení necháme korpusy mierne vychladnúť a potom opatrne vyklopíme. Medzitým si pripravíme náplň. Uvaríme hustý puding z 350 ml mlieka, 40 g cukru a vanilkového pudingu. Po uvarení ho necháme za stáleho miešania vychladnúť a potom mixérom zašľaháme 20 g masla. Krémom plníme jednotlivé tartaletky. Ozdobíme čerstvým ovocím a necháme cca hodinu odležať v chladničke.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 350 g
- **Citróny** - 20 g
- **Maliny čerstvé** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Maslo** - 170 g
- **Žítok** - 56 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Citrónová kôra** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

