Marhuľové tartaletky

Počet porcií: 6
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

225 g múky, 125 g Rama Classic nakrájanej na vločky, 50 g práškového cukru, štipku soli a žĺtok ušľahajte metličkou ručného mixéra na hladké cesto. Z cesta urobte bochník, zabaľte ho do fólie a nechajte asi 30 minút odležať.

Rúru predhrejte na 190 °C (teplovzdušnú rúru: 170 °C). Krehké cesto vyvaľkajte na múkou vysypanej doske na hrúbku asi ½ cm a vykrojte 6 koliesok s priemerom asi 12 cm (prípadné odrezky znovu vyvaľkajte a vykrojte ďalšie kolieska). Kolieska vložte do formičiek na tartaletky s priemerom asi 10 cm, mierne zatlačte a vytvorte okraje.

Na predpečenie položte formičky na papier na pečenie, naplňte sušenými strukovinami a v predhriatej rúre predpečte asi 10 minút. Potom odstráňte strukoviny aj papier a tartaletky pečte ďalších 7 minút dozlatista. Potom ich vyberte z rúry, nechajte vychladnúť a vyklopte z formičiek.

40 g čokolády nasekajte nahrubo. Čokoládu rozpusťte v miske s horúcou vodou. Tartaletky výdatne potrite čokoládou.

250 ml Rama Cremefine vyšľahajte alebo smotanu s 50 g práškového cukru na tuhý krém. Nechajte odkvapkať 1 plechovku marhúľ a polovičky marhúľ rozkrájajte do vejárika. Lyžicou naplňte tartaletky vyšľahaným krémom a navrch položte marhuľu – a marhuľové tartaletky sú hotové.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 225 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 40 g
- **Marhule** - 240 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Žítok** - 28 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Rama Classic 400 g** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE