

# Mini tarty z cytrynowym nadzieniem



Autor: **rusty\_fork**  
Przepisów: **94** Ocena: **1840**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Spód 3/4 kostki masła 240 g mąki pszennej 110 g cukru pudru 1 żółtko szczypta soli
- Masa 1 żółtko 200 g kwaśnej śmietany 18% 2 łyżki soku z cytryny 4 łyżki śmietanki 30% 2 czubate łyżki cukru cukier wanilinowy
- garść jagód, malin

## Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, cukru pudru, masła, żółtka oraz z szczypty soli zagnieść ciasto. Zawiń je w folię spożywczą i chłódź przez 30 min w lodówce.  
Wysmaruj formę masłem i przełóż papierem do pieczenia uciętym w paski.
- 2 Kwaśną śmietanę utrzeć z cukrem, cukrem wanilinowym, śmietanką, sokiem z cytryny i żółtkiem. Dodaj do masy połowę owoców i delikatnie wymieszaj.
- 3 Rozgrzej piekarnik do 190 stopni.  
Ciasto rozwałkuj, podsypując mąką- będzie się przyklejać.  
Wycinaj kółka o większej średnicy niż forma( o ok. 3cm większe). Przełóż ciasto do wysmarowanej formy na paski papieru do pieczenia( ułatwi to późniejsze wyjęcie tart).  
Ponakłuwaj ciasto widelcem.
- 4 Rozłóż masę w foremkach, a na wierzch rozłóż pozostałe owoce.  
Tartaletki piec w temperaturze 190 stopni przez 20-25 min.

## Twoje notatki do przepisu: