

Tartaletki raffaello



Autor: **Black_soul**
Przepisów: **45** Ocena: **286**

> 6 os.
 > 60 min
 łatwe
 dostępne



Składniki:

- Ciasto:
 - - 1 szklanka mąki tortowej
 - - 1/4 szklanki cukru pudru
 - - 10 dag margaryny
 - - 2 żółtka
- Krem:
 - - 15 dag margaryny Kasi
 - - cukier puder do smaku
 - - 1 szklanka obranych orzeszków ziemnych
- bita śmietana
 - - 250 ml śmietany kremówki
 - - cukier puder do smaku
- dodatkowo:
 - - 12 sztuk raffaello

Sposób przygotowania:

1. Mąkę i cukier puder dajemy do miski. Margarynę rozcieramy opuszkami palców z tym składnikami.
2. Dodajemy żółtka i zagniatamy ciasto.
3. Formujemy kulę i wkładamy do lodówki na 30 minut do schłodzenia.
4. Po tym czasie ciasto wałkujemy i wylepiamy nim foremki na tartaletki. Średnica foremek wynosi około 9 cm.
5. Ciasto nakłuwamy widelcem i pieczemy przez około 15 minut w temperaturze 180 stopni.
6. Upieczone tartaletki wyjmujemy z foremek i odstawiamy do ostygnięcia.
7. Następnie przygotowujemy krem. Margarynę ucieramy na puszystość z cukrem pudrem.
8. Orzeszki drobno mielimy i dodajemy do kremu. Delikatnie mieszamy.
9. Do tartałek nakładamy po porcji kremu.
10. Z kolei przygotowujemy bitą śmietanę. Kremówkę ubijamy na puszystość. Dodajemy cukier puder i ponownie ubijamy.
11. Za pomocą rękawa cukierniczego wyciskamy małe rozetki dookoła. Na koniec na środek kładziemy raffaello.
12. Gotowe! Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: