

# Tartaletki z malinami

Autor: **Ola1984**Przepisów: **221** Ocena: **591**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- mąka pszenna Typ 500 200 g
- Masło 100 g
- Cukier puder 60 g
- żółtko jaja kurzego 1 szt.
- zimna woda 1 łyżka
- sól 1 szczypta
- śmietana 30 % 300 ml
- Nutella 6 łyżek
- Cukier puder 1 łyżka
- Maliny 100 g
- Czekolada mleczna 25 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Mąkę z cukrem przesiać. Dodać sól, żółtko, wodę i zimne, pokrojone w kostkę masło. Wyrobić ciasto ręcznie lub mikserem. Zawinąć w folię spożywczą i schować do lodówki na 30 minut do schłodzenia. Schłodzone ciasto podzielić na 6 części i każdą z nich rozwałkować na okrąg. Wylepić tartaletki pozostawiając wyższy rant. Spód nakłuć kilkukrotnie widelcem. Na każdą foremkę położyć kawałek papieru do pieczenia i obciążyć np. suchymi ziarnami fasoli. Tartaletki wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika (grzałka góra-dół) i piec przez 10 minut z obciążeniem i kolejne 10 minut bez obciążenia.
- 2 Krem: Śmietanę ubić na sztywno z cukrem za pomocą miksera. Dodać krem (o temperaturze pokojowej) i zmiksować do połączenia się składników. Tartaletki napełnić kremem, udekorować roztopioną czekoladą i malinami. Wstawić do lodówki, aby krem lekko zastygł.

## Twoje notatki do przepisu: