

Tartaletky s tvarohovým krémem a ovocem

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Máslo s cukrem (100 g) utřeme a přidáme mouku, žloutek a zpracujeme těsto, které zabalíme do fólie a odložíme do chladničky na 3 hodiny. Těsto následně rozválíme a vyložíme jím dno a boky kulatých formiček, my jsme použili s vlnitým okrajem a odnímatelným dnem. Pečeme 10 minut při 180 °C. Povrch těsta můžeme před pečením zatížit, aby se nezvedl. Smetanu vyšleháme, přidáme cukr (5 PL), mascarpone, rozmixovaný tvaroh, podle chuti citrónovou kůru a vanilkový lusk. Krém nanese na korpusy a ozdobíme čerstvým ovocem.

Ingredience

- **Máta peprná** - 2 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 %** 250 g - 230 g
- **Cukr moučka** - 160 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Borůvky** - 70 g
- **Maliny čerstvé** - 70 g
- **Ostružiny čerstvé** - 70 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 2 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **Pohanková mouka hladká** 250 g - 300 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 200 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana ke šlehání** 200 ml - 250 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM** 250 g - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

