

Ořechové tartaletky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si prosijeme mouku. K mouce přidáme 3 žloutky, cukr, citrónovou kůru a intenzivně mícháme. Těsto sformujeme do hladké koule a necháme 30 minut odležet v ledniče. Mezitím si vymažeme formičky na tartaletky máslem. Odleželé těsto natlačíme do formiček. Tartaletky pečeme při 190°C dozlatova.

Je čas na přípravu náplně - 3 bílky vyšleháme na tuhý sníh, postupně přidáváme moučkový cukr a vznikne nám krásný tuhý sníh. Přidáme namleté ořechy a vanilkový extrakt a opatrně promícháme. Ořechovou pěnu natřeme na tartaletky a můžeme ozdobit oříškem. Pečeme dalších 10-15 minut.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 5 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 150 g
- **Vejce** - 150 g

