

Valentýnské tartaletky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si těsto na linecké cukroví, dle návodu na krabičce (připravenou směs vymícháme s vejcem a máslem). Těsto vyválíme, ale nebudeme vykrajovat, místo toho jím vyložíme formičky na tartaletky. Těsto ve formičkách propícháme vidličkou, ze zbytků těsta vykrojíme srdíčka a vše dáme péct na 10 minut při teplotě 180° C. Mezitím si nachystáme čokoládový puding podle návodu na sáčku - použijeme méně mléka, aby byl hustý. Hotový puding rozdělíme do tartaletek, zvýšíme teplotu na 200° C a pečeme dalších 10-15 minut. Ozdobíme ovocem a lineckými srdíčky.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Máta peprná** - 3 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 350 g
- **Cukr krystal** - 25 g
- **Maliny čerstvé** - 250 g
- **Puding příchuť Čokoláda bez lepku 46 g** - 46 g
- **Linecké cukroví bez lepku 255 g** - 255 g

