

Przewrócone tartaletki śliwkowa-czekoladowe



Potrzebne narzędzia*:

- [regulowany rant do żelek 17-24 cm](#) (możesz użyć dowolnej formy o średnicy ok. 20 cm)
- [regulowany rant do ciast 22-26 cm](#) (możesz użyć dowolnej formy o średnicy ok. 26 cm)
- wykrawacze w różnych wielkościach (użyłam okrągłego wykrawacza 6 cm i 8 cm z [takiego zestawu wykrawaczy](#), oraz [falowanego o średnicy ok 9,5 cm](#))
- [wykrawacze do małych otworów](#) (dziurki możesz wyciąć ręcznie lub użyć małej tylki)
- [silikonowa mata perforowana](#) (ja kupowałam na Aliexpress, ale podobną matę kupisz również [tutaj](#)), opcjonalnie możesz użyć zwykłej [maty silikonowej](#) lub papieru do pieczenia
- [maty silikonowe](#) (możesz zastąpić papierem do pieczenia)
- wałek do ciasta (np. [taki](#))
- [listwy dystansowe o grubości 2 lub 3 mm](#) (nie są konieczne, ale dzięki nim idealnie rozwałkujesz ciasto)
- [wielorazowy lub jednorazowy rękaw cukierniczy](#)
- dowolna tyłka cukiernicza (użyłam [takiej w kształcie płatk](#))
- [waga kuchenna](#)
- mikser
- blender
- kratka do studzenia
- garnek, sitko, nóż

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Przewrócone tartaletki śliwkowo-czekoladowe



Potrzebne składniki na 7 tartaletek:

Krucze ciasto:

- 200 g mąki pszennej
- 90 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę
- 90 g cukru pudru
- 30 g mąki migdałowej (możesz samodzielnie zmielić migdały, ale pamiętaj aby były bez skórki)
- 1 jajko

Żelka śliwkowa:

- 400 g śliwek
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżki cukru
- 6 g żelatyny

Krem namelaka czekoladowy:

- 100 ml mleka
- 6 g żelatyny
- 100 g deserowej czekolady
- 50 g mlecznej czekolady
- 160 ml śmietanki 30%

Krem śliwkowy:

- 100 g śliwek
- 2 g żelatyny
- 35 g cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej
- 120 g śmietany 36%

Przewrócone tartaletki śliwkowo-czekoladowe



Opis przygotowania:

Krucze spody:

1. W misie miksera umieść wszystkie składniki oprócz jajka i zagnieć do uzyskania ciasta o konsystencji kruszonki.
2. Dodaj jajko i dalej zgniataj aż ciasto stanie się gładkie i jednolite.
3. Ciasto rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia lub dwoma matami na grubość około 3 mm.
4. Ciasto schłódź i wykrawaj ozdobnym wykrawaczem.
5. W środku ciastek wytnij wzory i przekrój ciasto na pół.
6. Ciasto przełóż na blaszkę wyłożoną matą perforowaną
7. Piecz w temperaturze 170°C i piecz przez 15 – 20 minut (w trybie góra – dół).
8. Wystudź na kratce.

Żelka śliwkowa:

1. Żelatynę zalej wodą i odstaw na kilka minut.
2. Śliwki zagotuj z cukrem, aż zaczną się rozpadać. Zblenduj.
3. Przetrzyj przez sitko i ponownie podgrzej śliwki.
4. Dodaj żelatynę i dokładnie wymieszaj aż zupełnie się rozpuści.
5. Żelkę wlej do rantu. Włóż do zamrażarki na godzinę.
6. Z zamrożonej żelki wykrój koła o średnicy 6 cm.
7. W rancie o średnicy 26 cm ułóż żelkę śliwkową zachowując odstępy.

Krem namelaka czekoladowy:

1. Czekolady posiekaj.
2. Żelatynę zalej wodą i odstaw na kilka minut do napęcznienia.
3. Mleko podgrzej niemal do wrzenia i zdejmij z palnika.
4. Do mleka dodaj żelatynę zblenduj aż zupełnie się rozpuści.
5. Dodaj czekoladę i odstaw na chwilę. Zblenduj do otrzymania jednolitej masy. Dodaj śmietankę i ponownie zblenduj.
6. Krem wlej delikatnie pomiędzy śliwkową żelkę. Wstaw do zamrażarki na 2-3 godziny.

Przewrócone tartaletki śliwkowo-czekoladowe



Krem śliwkowy:

1. Żelatynę zalej wodą i odstaw na kilka minut.
2. Śliwki zagotuj z cukrem, aż zaczną się rozpadać. Zblenduj.
3. Przetrzyj przez sitko. Ponownie podgrzej.
4. Dodaj skrobię rozmieszaną w niewielkiej ilości wody i przez chwilę gotuj, cały czas mieszając.
5. Do gorących śliwek dodaj żelatynę i dokładnie wymieszaj. Przystudź do temperatury pokojowej.
6. Śmietankę ubij na 3/4. Szybko wymieszaj z fruzeliną śliwkową.
7. Przełóż do rękawa cukierniczego i umieść w lodówce aż krem nabierze odpowiedniej konsystencji.

Składanie deseru:

1. Wyjmij z zamrażarki rant z kremem i żelką. Wykrawaj okrągłym wykrawaczem o średnicy 8 cm w taki sposób, aby żelka znajdowała się w samym środku.
2. Kółka przekrój na pół.
3. Złóż ze sobą dwie połówki nadzienia oraz 2 półokrągłe ciasteczka. Włóż deser na 2-3 godziny do lodówki aby się rozmroził.
4. Tartaletki udekoruj kremem śliwkowym.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog Cakeit.pl.

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/Cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/Cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/Cakeit_pl)