

# Tartaletki crème brûlée z malinami i miętą



## Potrzebne narzędzia\*:

- perforowane obręcze do kruchych spodów o średnicy 8 cm
- silikonowa mata perforowana, opcjonalnie możesz użyć zwykłej maty silikonowej lub papieru do pieczenia
- maty silikonowe (możesz zastąpić papierem do pieczenia)
- wążek do ciasta (np. taki)
- listwy dystansowe o grubości 2 lub 3 mm (nie są konieczne, ale dzięki nim idealnie rozwałkujesz ciasto)
- blaszka do pieczenia
- waga kuchenna
- waga jubilerska
- palnik cukierniczy (lub piekarnik z opcją grill)
- mikser
- 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 i Słodki Bufet aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D



**słodki**  
BUFET

# *Tartaletki crème brûlée z malinami i miętą*



Potrzebne składniki na 8 tartaetek:

## **Kruche ciasto:**

- 240 g mąki pszennej
- 35 g mąki migdałowej
- 95 g cukru pudru
- 120 g zimnego masła (pokrojonego)
- szczypta soli
- 1 jajko M (50-60 g)
- 1 żółtko + 1 łyżka mleka (do posmarowania)

## **Malinowa żelka z miętą:**

- 165 g malin (mogą być mrożone)
- 2 g żelatyny 180 bloom (ok 1/2 łyżeczki) + 10 g zimnej wody
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 5 g cukru (ok. 1 łyżeczka)
- kilka świeżych listków mięty

## **Crème brûlée na białej czekoladzie:**

- 260 ml śmietanki 30%
- 85 g białej czekolady (może być Callebaut W2)
- 4 żółtka
- ziarenka z 1/2 laski wanilii
- 50 g brązowego cukru do posypania

# *Tartaletki crème brûlée z malinami i miętą*



## **Opis przygotowania:**

### **Kruchy spód:**

1. Mąki, cukier puder, szczyptę soli i masło pokrojone w kostkę zagniataj do powstania ciasta o konsystencji kruszonki.
2. Dodaj żółtko i dalej zagniataj aż powstanie gładkie ciasto.
3. Ciasto podziel na dwie części (1/3 i 2/3) i rozwałkuj na grubość 2-3 mm.
4. Większą część ciasta podziel na paski nieco szersze niż wysokość rantów. Oba rozwałkowane ciasta umieść na 20-30 minut w zamrażarce.
5. Ranty wyłóż paskami zamrożonego ciasta. Palcami dociśnij ciasto do formy. Nadmiar ciasta odetnij i sklej końce paska.
6. Przy pomocy rantu wylepionego ciastem wytnij kółko z ciasta. Delikatnie podnieś rant i przenieś go na blaszkę wyłożoną matą perforowaną.
7. Nożem odetnij ciasto, które wystaje ponad rant. Wstaw blaszkę do lodówki na czas nagrzewania piekarnika.
8. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 170°C przez 15-20 minut w trybie góra-dół.
9. Tarty wyjmij z obręczy i jeszcze ciepłe posmaruj żółtkiem wymieszonym z mlekiem. Wstaw do piekarnika na 3-5 minut. Piecz do momentu aż się delikatnie zarumienią. Wyjmij i odłóż do ostudzenia.

## *Tartaletki crème brûlée z malinami i miętą*



### **Malinowa żelka z miętą:**

1. Żelatynę zalej wodą i odstaw do napęcznienia.
2. Maliny, cukier i sok z cytryny umieść w garnku. Podgrzewaj aż cukier się rozpuści a owoce zaczną puszczać sok.
3. Przetrzyj przez sitko.
4. Do gorącego puree dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj.
5. Dodaj posiekaną miętę i wymieszaj.
6. Żelkę przełóż do kruchych korpusów i schłódź.

### **Crème brûlée na białej czekoladzie:**

1. Czekoladę roztop w mikofalówce lub kąpieli wodnej.
2. Do ciepłej czekolady dodaj żółtka i dokładnie wymieszaj.
3. Śmietankę z ziarenkami wanilii podgrzej niemal do wrzenia.
4. Wlej partiami śmietanę do masy czekoladowej i dokładnie wymieszaj. Przelej do garnka i podgrzewaj na małym ogniu, cały czas mieszając. Zakończ podgrzewanie, gdy krem lekko zgęstnieje i będzie oblepiałyżkę. Nie może się zagotować!
5. Krem przetrzyj przez sitko. Przestudź.
6. Krem wlej do tartaetek. Deser schłódź w lodówce min. 6 godzin.
7. Na krem wysyp cienką warstwę brązowego cukru i przypal przy pomocy palnika cukierniczego lub pod grillem w piekarniku.

### **Masz ochotę na coś nowego?**

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.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)