

Tartaletki cytrynowe z bezą



Potrzebne narzędzia*:

- podłużne, perforowane obręcze do kruchych spodów
- silikonowa mata perforowana, opcjonalnie możesz użyć zwykłej maty silikonowej lub papieru do pieczenia
- wałek do ciasta (np. taki)
- listwy dystansowe o grubości 3 mm (nie są konieczne, ale dzięki nim idealnie rozwałkujesz ciasto)
- blaszka do pieczenia
- termometr cukierniczy
- wielorazowe lub jednorazowe rękawy cukierniczy
- tylka 1a z okrągłą końcówką
- waga kuchenna
- papier do pieczenia lub dwie maty silikonowe
- mikser
- kratka do studzenia
- garnek, miska

*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

Tartaletki cytrynowe z bezą



Potrzebne składniki na 8 tartaetek:

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

Lemon curd:

- 1 jajko
- 1 żółtko
- 80 g cukru
- 40 g masła
- skórka otarta i sok wyciśnięty z 1 cytryny

Ganache z białej czekolady:

- 100 g białej czekolady
- 100 g śmietanki 30%

Beza włoska:

- 60 g białek (z 2 jaj)
- 120 g cukru (podzielonego na porcje 100g i 20g)
- 30 g wody

Tartaletki cytrynowe z bezą



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 podziel na dwie części (1/3 i 2/3) i rozwałkuj na grubość 2-3 mm.
5. Większą część ciasta podziel na paski nieco szersze niż wysokość rantów. Oba rozwałkowane ciasta umieść na 20-30 minut w zamrażarce.
6. Ranty wyłóż paskami zamrożonego ciasta. Palcami dociśnij ciasto do formy. Nadmiar odetnij i sklej końce paska.
7. Nożem odetnij ciasto, które wystaje ponad rant.
8. Przy pomocy rantu wytnij spody mini tart, układając rant na rozwałkowanym cieście i dociskając. Przenieś na blaszkę wyłożoną matą perforowaną.
9. Jeśli ciasto nieco wystaje ponad rant to ponownie odetnij nożem wystającą część.
10. Widelcem nakłuj ciasto. Wstaw blaszkę do lodówki na czas nagrzewania piekarnika.
11. Tarty piecz w temperaturze 170°C i przez 15-20 minut (w trybie góra - dół).
12. Wystudź na kratce.

Lemon curd:

1. Całe jajka, żółtka i cukier umieść w garnku i wymieszaj różgą kuchenną.
2. Dodaj masło, sok i skórkę z cytryny.
3. Podgrzewaj na małym gazie. Cały czas mieszaj do zagotowania i zgęstnienia kremu. U mnie cały ten proces zajmuje około 10 - 15 minut.
4. Przelej do wyparzonego słoiczka i schłódź w lodówce.

Tartaletki cytrynowe z bezą



Ganache z białej czekolady:

1. Śmietankę podgrzej prawie do wrzenia. Wsyp pokrojoną czekoladę i odczekaj minutę. Wymieszaj do rozpuszczenia czekolady. Schłódź w lodówce przez kilka godzin.
2. Schłodzony ganache ubijaj do uzyskania gęstej konsystencji i przełóż do rękawa cukierniczego.

Beza włoska:

1. Do garnuszka wsyp 100 g cukru i wlej wodę. Podgrzewaj do temperatury 121-124°C.
2. Gdy syrop osiągnie 100°C do miski miksera wlej białka i zacznij ubijać pianę. Kiedy białka lekko się spienią dodaj 20 g cukru i ubijaj do momentu aż syrop cukrowy będzie gotowy.
3. Zmniejsz obroty miksera i powoli wlej syrop cukrowy do ubitych białek.
4. Zwiększ obroty miksera i ubijaj bezę przez kilkanaście minut, aż się ostudzi.
5. Bezę przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego okrągłą tyłką.

Składanie deseru:

1. Do korpusów tartaletek nałóż ubite ganache z białej czekolady.
2. Na wierzch wyłóż lemon curd.
3. Na koniec wysprycuj świeżo przygotowaną bezę włoską.

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)