

# Tartaletki cytrynowo-jagodowe



## Potrzebne narzędzia\*:

- perforowane obręcze do kruchych spodów o średnicy 8 cm
- 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
- dekoracyjne tylki (użyłam 12, 199, 32)
- waga kuchenna
- pędzel silikonowy (opcjonalnie)
- mikser
- kratka do studzenia
- garnek, 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

# Tartaletki cytrynowo-jagodowe



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
- 1 żółtko + 1 łyżka mleka (do posmarowania tartaetek) lub masło kakaowe

## Warstwa jagodowa:

- 300 g jagód
- 2 łyżki soku z cytryny
- 25 g cukru
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej

## Lemon curd:

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

## Mus cytrynowy:

- 1/2 lemon curdu (z przepisu powyżej)
- 150 ml śmietany 30 %
- 2 g żelatyny

## Mini beziki:

- 30 g białek (ok. 1 białko)
- 30 g drobnego cukru do wypieków
- 30 g cukru pudru

# Tartaletki cytrynowo-jagodowe



## 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.

### Warstwa jagodowa:

1. Jagody, sok z cytryny i cukier podgrzewaj aż cukier się rozpuści.
2. Dodaj skrobię ziemniaczaną wymieszaną z niewielką ilością wody. Cały czas mieszając doprowadź mieszankę do wrzenia. Gotuj przez 2 minuty. Odstaw do wystudzenia.

### 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 cytrynowo-jagodowe



## Mus cytrynowy:

1. Żelatynę namocz w zimnej wodzie i odstaw do napęcznienia.
2. Żelatynę dodaj do gorącego lemon curdu i dokładnie wymieszaj. Przystudź.
3. Śmietanę ubij na 3/4 i wymieszaj z lemon curdem tylko do połączenia.

## Mini beziki:

1. Białka ubijaj na średnich obrotach. Gdy się lekko spienią zwiększ obroty i zacznij dodawać drobny cukier po łyżce, czekając chwilę po każdym dodaniu.
2. Gdy drobny cukier się rozpuści to dodaj cukier puder. Ubijaj na najwyższych obrotach do czasu gdy całkowicie się rozpuści.
3. Bezę przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego ozdobną tyłką i wyszprycuj na blaszkę wyłożoną matą silikonową.
4. Susz beziki w temperaturze 80°C przez 1,5 – 2 godzin z funkcją termoobiegu.

## Składanie deseru:

1. Korpusy mini tart wypełnij musem cytrynowym do połowy.
2. Na mus wyłóż warstwę jagodową.
3. Na wierzchu ułóż beziki.

## 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)