

# Orzechowe tartaletki z gruszką i kremem waniliowym



## Potrzebne narzędzia\*:

- [metalowe foremki na tartaletki](#)
- 2 [maty silikonowe](#) lub papier do pieczenia
- [listwy dystansowe](#)
- rękaw cukierniczy [jednorazowy](#) lub [wielorazowy](#)
- tylka w kształcie gwiazdki (użyłam [tylki 1b](#))
- okrągły wykrawacz o średnicy trochę większej niż foremki na tartaletki (korzystam z [takiego zestawu wykrawaczy](#))
- blaszka
- malakser lub thermomix
- wałek do ciasta (np. [taki](#))
- mikser
- silikonowa łopatka, różga kuchenna
- waga kuchenna (np. [taka](#))
- ostry 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

# Orzechowe tartaletki z gruszką i kremem waniliowym



Potrzebne składniki na 10 małych tartaetek

## Kruche spody orzechowe:

- 120 g mąki pszennej
- 20 g mąki z orzechów laskowych
- 45 g cukru pudru
- 60 g zimnego masła (pokrojonego)
- szczypta soli
- 1/2 jajka (ok. 30 g)

## Pralina orzechowa:

- 100 g uprażonych orzechów laskowych
- 100 g cukru

## Gruszki w syropie:

- 3 średniej wielkości gruszki (około 300 g po obraniu)
- 30 ml wody
- 30 g cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka syropu klonowego

## Waniliowy krem budyniowy (crème pâtissière):

- 400 ml mleka
- ziarenka wydrążone z jednej laski wanilii
- 4 żółtka
- 65 g cukru
- 24 g mąki pszennej
- 24 g skrobi ziemniaczanej

# Orzechowe tartaletki z gruszką i kremem waniliowym



## Krucze spody orzechowe:

1. W misie miksera umieść obie mąki, cukier puder, szczyptę soli i masło pokrojone w kostkę. Zagniataj do powstania ciasta o konsystencji kruszonki.
2. Następnie dodaj jajko i dalej zagniataj aż powstanie gładkie ciasto.
3. Ciasto rozwałkuj pomiędzy dwoma matami silikonowymi lub dwoma arkuszami papieru na grubość około 3 mm.
4. Okrągłym wykrawaczem o średnicy trochę większej niż średnica foremek do tartaletek wytnij okręgi i wylep nimi metalowe foremki.
5. Dociśnij delikatnie ciasto do formy. Schłodź w zamrażarce przez 20 minut.
6. Nożem odetnij nadmiar ciasta wystający ponad foremki.
7. Tartaletki włóż do piekarnika nagrzanego do 160°C i piecz przez około 20 minut w trybie góra-dół, aż ciasto ładnie się zarumieni.
8. Wystudź, następnie wyjmij z foremek.

## Pralina orzechowa:

1. Cukier wsyp do garnka i podgrzewaj na średnim ogniu do rozpuszczenia i otrzymania bursztynowego koloru.
2. Do karmelu dodaj orzechy i wymieszaj tak, aby karmel je oblepił. Następnie zawartość garnka wyłóż na matę silikonową i pozostaw do całkowitego wystygnięcia.
3. Orzechy zmiel za pomocą malaksera lub Thermomixu. Na początku będą przypominały piasek, ale z czasem osiągną konsystencję pasty, a po dłuższym mieleniu pralina stanie się płynna.
4. Wystudzoną pralinę przełóż do jednorazowego rękawa cukierniczego.

## Gruszki w syropie:

1. Gruszki pokrojone w kostkę, cukier, sok z cytryny oraz wodę umieść w garnuszku. Podgrzewaj na średnim ogniu, aż cukier się rozpuści, a gruszki lekko zmiękną.
2. Dodaj syrop klonowy i gotuj przez około 2 minuty.
3. Przelej do słoiczka i wystudź. Przechowuj w lodówce. Przed nałożeniem na tartaletki odsącz gruszki z syropu.

# Orzechowe tartaletki z gruszką i kremem waniliowym



## Waniliowy crème pâtissière (krem budyniowy):

1. W garnku zagotuj mleko z ziarenkami wanilii.
2. W misce zmiksuj żółtka z cukrem na jasną masę.
3. Do żółtek utartych z cukrem dodaj obie mąki i ponownie zmiksuj, aż wszystkie składniki się połączą.
4. 1/4 gorącego mleka waniliowego wlej powoli do masy jajecznej energicznie mieszając.
5. Przelej zahartowaną masę jajeczną do rondla z pozostałym mlekiem. Podgrzewa na wolnym ogniu, do czasu aż masa zgęstnieje i zagotuje się. Cały czas mieszaj, aby nie powstały grudki i krem się nie przypalił. Gotuj przez około 1 minutę. Krem będzie miał konsystencję budyniu.
6. Zdejmij z palnika i przykryj folią spożywczą tak aby stykała się ona z powierzchnią budyniu. Odstaw do wystudzenia.

## Pralina orzechowa:

1. Wodę zagotuj z cukrem. Skończ gotowanie w momencie, w którym cukier całkowicie się rozpuści. Dodaj sok z cytryny i zagotuj ponownie. Przechowuj w lodówce.

## Składanie tartaetek:

1. Spód tartaetek wypełnij praliną orzechową.
2. Na pralinę wyłóż gruszki - około 1 łyżeczka do każdej tartaletki. Pamiętaj aby najpierw odsączyć je z syropu.
3. Na górę wyszprycuj waniliowy krem budyniowy.

## 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)