

Tartaletki malinowa chmurka



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)
- 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
- okrągła tylka (nie będzie potrzebna gdy użyjesz jednorazowego rękawa – wystarczy że odpowiednio dotniesz jego końcówkę)
- tylka w kształcie płata (nr 104 lub większa w tym samym kształcie)
- waga kuchenna
- pędzel silikonowy
- mikser
- kratka do studzenia
- garnek, sitko, nóż, widelec

*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 czekolada-hibiskus



Potrzebne składniki na 8 tartaetek:

Krucze spody:

- 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)

Domowa galaretka malinowa:

- 500 g malin (mogą być mrożone)
- 1/2 szklanki cukru
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki żelatyny
- 100 ml wody + 3 łyżki

Bezy:

- 1 białko (ok 30 g)
- 50 g drobnego cukru do wypieków

Krem waniliowy:

- 250 g śmietany kremówki 30% lub 36%
- 125 g mascarpone
- 1,5 łyżki cukru pudru
- ziarenka wydrążone z 1/2 laski wanilii

Tartaletki czekolada-hibiskus



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 podziel na dwie części (1/3 i 2/3) i rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia lub dwoma matami 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 (który wcześniej wylepiłaś paskiem ciasta) wytnij kółko z ciasta i odłóż ciastko na matę perforowaną
7. Nożem odetnij ciasto, które wystaje ponad rant
8. Widelcem nakłuj ciasto. Wstaw blaszkę do lodówki na czas nagrzewania piekarnika.
9. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 170°C i piecz przez 15 – 20 minut
10. Upieczone tartaletki wyjmij z rantów i posmaruj mieszanką mleka i żółtka.
11. Wstaw tartaletki na 3-5 minut do piekarnika.
12. Wystudź na kratce,

Domowa galaretka malinowa:

1. Żelatynę zalej 3 łyżkami wody i odstaw do napęcznienia.
2. Maliny, cukier i sok z cytryny podgrzej.
3. Przetrzyj przez sitko aby pozbyć się pestek.
4. Dodaj żelatynę i wymieszaj. Odstaw żelkę do momentu aż zacznie gęstnieć.

Krem waniliowy:

1. Wszystkie składniki umieść w misie miksera i ubij do powstania sztywnego kremu.
2. Krem przełóż do rękawa cukierniczego.

Tartaletki czekolada-hibiskus



Bezy:

1. Białka ubijaj tylko do powstania miękkich wierzchołków
2. Stopniowo dodawaj cukier.
3. Ubijaj aż cukier całkowicie się rozpuści.
4. Bezę przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego ozdobną tyłką.
5. Pod matą silikonową umieść kartki z narysowanymi kołami o średnicy odpowiadającej wielkości tartałek.
6. Wyciskaj bezę zygzakiem
7. Bezy susz przez 2 - 2,5 godzin z funkcją termoobiegu, w temperaturze 90°C.

Składanie deseru:

1. Na kruche spody wylej tężejącą galaretkę. Schłódź to stężenia.
2. Na galaretkę wyszprycuj krem.
3. Tuż przed podaniem na wierzchu ułóż bezę.

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)