

Tartaletki pistacjowe z kremem malinowym



Potrzebne narzędzia*:

- perforowane obręcze do kruchych spodów o średnicy 8 cm
- okrągły wykrawacz o średnicy nieco mniejszej niż średnica ringów do ciasta kruchego – korzystam z takiego zestawu wykrawaczy.
- 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)
- blaszka do pieczenia
- listwy dystansowe o grubości 2 lub 3 mm (nie są konieczne, ale dzięki nim idealnie rozwałkujesz ciasto)
- wielorazowy lub jednorazowy rękaw cukierniczy
- tylka w kształcie gwiazdki (użyłam tylki 1B)
- malakser lub urządzenie typu Thermomix
- waga kuchenna
- 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 aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Tartaletki pistacjowe z kremem malinowym



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 (50-60 g)

Chrupka pistacjowa:

- 120 g pistacji niesolonych
- 120 g cukru
- 100 g białej czekolady
- szczypta soli

Fruzelina malinowa:

- 350 g malin (mogą być mrożone)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 2 łyżeczki żelatyny

Krem malinowy:

- 350 g mascarpone
- fruzelina malinowa (całość z przepisu powyżej)

Tartaletki pistacjowe z kremem malinowym



Opis przygotowania:

Krucze spody:

1. W misie miksera umieść wszystkie składniki oprócz jajka i zagnieć do uzyskania ciasta o konsystencji kruszonki.
2. Dodaj żółtko i dalej zagniataj aż powstanie gładkie ciasto.
3. Ciasta jest dość sporo dlatego podziel je na dwie części. Każdą z nich rozwałkuj pomiędzy dwoma matami silikonowymi lub dwoma arkuszami papieru na grubość około 2-3 mm. Tak przygotowane ciasto włóż do zamrażarki na około 20 minut.
4. Z ciasta wytnij paski o szerokości 2,5 cm i wyłóż nimi boki ringów. Następnie dotnij pasek nożem i sklej oba końce, tak aby podczas pieczenia ciasto nie rozdzieliło się. Delikatnie dociśnij ciasto do obręczy.
5. Formy z ciastem ustaw na blaszce wyłożonej matą perforowaną. Wytnij okręgi o średnicy nieco mniejszej niż średnica ringów i wyłóż nimi spody tart. Schłódź w lodówce przez 30 minut.
6. Nożem odetnij wystające ponad obręcz ciasto. Jeżeli pieczesz na papierze lub zwykłej macie bez perforacji, możesz dodatkowo nakłuć spody widelcem.
7. Włóż do piekarnika nagrzanego do 160°C i piecz przez około 20-25 minut minut w trybie góra-dół, aż ciasto się ładnie zarumieni.
8. Upieczone kruche spody pozostaw do wystudzenia. Następnie ostrożnie wyjmij je z obręczy.

Tartaletki pistacjowe z kremem malinowym



Chrupka pistacjowa:

1. Cukier wsyp do garnka i podgrzewaj na średnim ogniu do rozpuszczenia i otrzymania bursztynowego koloru. Możesz mieszać silikonową szpatułką.
2. Dodaj pistacje i wymieszaj tak, aby karmel oblepił orzechy.
3. Zawartość garnka wyłóż na matę silikonową i pozostaw do wystygnięcia.
4. Pistacje zmiel za pomocą malaksera lub Thermomixu. Na początku orzechy będą przypominały piasek ale z czasem osiągną konsystencję pasty. Możesz mielić dłużej aż pralina stanie się lekko płynna.
5. Białą czekoladę roztop w mikrofalówce lub kąpieli wodnej.
6. Czekoladę i szczyptę soli dodaj do praliny i dokładnie wymieszaj.
7. Wypełnij chrupką kruche spody. Wstaw do lodówki na godzinę.

Frużelina malinowa:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody 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. Dodaj skrobię ziemniaczaną, wymieszaj i zagotuj całość.
4. Przetrzyj przez sitko aby pozbyć się pestek.
5. Do gorącego puree dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do połączenia. Następnie wystudź i schłódź w lodówce.

Krem malinowy:

1. W misce umieść schłodzone mascarpone i frużelinę malinową. Zmiksuj krótko, tylko do połączenia się składników.
2. Krem przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego tyłką w kształcie gwiazdki. Na zastygniętej chrupce pistacjowej, wyszprycuj krem.

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)