

Tartaletki z ajerkoniakiem i porzeczkami



Potrzebne narzędzia*:

- narzędzie do tartaetek
- metalowa forma do babeczek z 12 gniazdami
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- mikser
- garnek
- waga kuchenna (np. taka)
- sitko (do przetarcia porzeczek)
- rękaw cukierniczy (ja najbardziej lubię silikonowe)
- tylka z okrągłym końcem (np. taka, choć może być również inny kształt)
- trzepaczka
- 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 SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Tartaletki z ajerkoniakiem i porzeczkami



Potrzebne składniki (na 12 sztuk):

Spody z ciasta kruchego:

250 g mąki pszennej
120 g masła (zimnego)
80 g cukru pudru
1 jajko
1 żółtko
szczypta soli

Żelka porzeczkowa:

160 g porzeczek (mogą być mrożone)
30 g cukru
1,5 łyżeczki żelatyny
2 łyżki wody

Budyń ajerkoniakowy:

175 ml mleka
140 ml ajerkoniaku
40 g cukru
20 g mąki pszennej
20 g mąki ziemniaczanej
3 żółtka

Opis przygotowania:

Spody z ciasta kruchego:

1. Wszystkie składniki zagnieć.
2. Ciasto rozdzielić między wgłębienia i formować korpusy przy pomocy narzędzia do tartałek oprószonych mąką.
3. Formę z ciastem włożyć do zamrażarki na 60 minut.
4. Wystający brzeg ciasta odetnij ostrym nożem. Nakłuj ciasto widelcem.
5. Piecz w temperaturze 180°C przez 12-15 minut.
6. Wystudzone korpusy wyciągnij z formy.

Opis przygotowania:

Żelka porzeczkowa:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością. Odstaw na kilka minut.
2. Porzeczki z cukrem gotuj kilka minut na średnim ogniu aż a cukier się rozpuści.
3. Przetrzyj przez sitko.
4. Żelatynę podgrzewaj na małym gazie tylko do rozpuszczenia. Wymieszaj z porzeczkami.
6. Jeszcze ciepłą mieszanką wypełnij kruche spody. Odstaw do stężenia.

Budyń ajerkoniakowy:

1. Utrzyj żółtka z cukrem.
2. Dodaj mąki i zmiksuj.
3. Mleko zagotuj i wymieszaj z z ajerkoniakiem.
4. Do mleka dodaj pastę z żółtek i dokładnie wymieszaj.
5. Garnek postaw na średnim gazie. Cały czas mieszając doprowadź do wrzenia i gotuj jeszcze przez minutę. Wystudź.
6. Przestudzony budyń przełóż do rękawa cukierniczego i wyszprycuj na tartaletki.

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)