

# Tartaletki z kremem cytrynowo - miętowym i owocami lata



Potrzebne narzędzia\*:

- perforowane obręcze do mini tart (ja użyłam takich o średnicy 8 cm)
- wałek do ciasta (np. taki)
- papier do pieczenia
- mata silikonowa
- mikser
- waga kuchenna (np. taka)
- różga kuchenna
- rękaw cukierniczy (używam silikonowego)
- okrągła tylka (użyłam takiej, jednak tylka nie jest konieczna - krem można wycisnąć za pomocą rękawa nie zakończonego tyłką)
- 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 kremem cytrynowo - miętowym i owocami lata



Potrzebne składniki (na 8 porcji):

## **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

## **Krem cytrynowo - miętowy**

250 ml śmietany kremówki 30%

40 g cukru

skórka i sok z 1,5 cytryny

4 listki mięty

25 g masła

3 jajka

20 g skrobi ziemniaczanej

## **Dodatkowo:**

drobne owoce do dekoracji tj. maliny, borówki, jagody, truskawki, porzeczki itp.

Opis przygotowania:

## **Krucze spody**

1. Mąkę pszenną, mąkę migdałową, cukier puder i masło umieść w misie miksera i zagnieć na kruszonkę.

2. Dodaj jajko i zagnieć.

3. Ciasto rozwałkuj na grubość około 3 mm. Wstaw do lodówki na co najmniej 60 minut.

## Tartaletki z kremem cytrynowo - miętowym i owocami lata



4. Za pomocą rantu wytnij koła o średnicy 8 cm i wyłóż nimi spody obręczy.
5. Wytnij z ciasta paski o szerokości 2,5 cm. Dopasuj ciasto do konturu i delikatnie dociśnij do obręczy.
6. Nożykiem odetnij nadmiar ciasta wystający ponad ranty. Spód tartałek nakłuj widelcem i wstaw ciasto do lodówki na pół godziny.
7. Schłodzone tarty wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 170°C i piecz przez 15 - 20 minut (w trybie góra - dół).
8. Wyjmij ciastka z piekarnika, wystudź i wyjmij z obręczy.

### **Krem cytrynowo - miętowy**

1. Śmietankę, połowę cukru (20 g), masło, skórkę i sok z cytryny oraz listki mięty zagotuj. Wyjmij listki mięty.
2. Zmiksuj jajka z resztą cukru i skrobią.
3. 1/3 gorącej masy cytrynowej wlej powoli do masy jajecznej energicznie mieszając.
4. Przelej masę jajeczną do rondla z pozostałą masą cytrynową. Podgrzewaj, cały czas mieszając, do czasu aż masa się zagotuje. Gotuj jeszcze przez około 1 minutę.
6. Przykryj folią spożywczą tak aby dotykała powierzchni budyniu i odstaw do wystudzenia w temperaturze pokojowej. Potem schłodź w lodówce.
7. Schłodzony krem ubij. Potem przełóż do rękawa cukierniczego i wypełnij kremem kruche spody. Przed podaniem schłodź całość w lodówce przez około godzinę.

### **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)