

# Mini tartaletki z masą śmietanową i jeżynami

Krucze tartaletki to pyszny deser na letnie popołudnie

24 sztuki

 średni

 40 Min.



## Składniki:

### Ciasto kruche:

200 g mąki  
100 g masła (schłodzonego)  
1 szt. jajka  
40 g cukru pudru  
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 30 g Dr. Oetkera  
1 szczypta soli

### Masa śmietanowa:

70 g mieszanki owoców mrożonych (leśnych)  
500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)  
1 opak. Masy śmietanowej śmietankowej Dr. Oetkera  
2 łyżki soku z cytryny

### Do dekoracji:

250 g jeżyn

## 1 Sposób przygotowania:

Do miski przesiej mąkę, dodaj sól, proszek do pieczenia i wymieszaj. Dodaj pokrojone w kostkę masło, cukier puder i jajko. Zagnieć wszystkie składniki i uformuj kulę. Jeśli ciasto za bardzo klei się do rąk dodaj trochę mąki.

## 2 Chłodzenie:

Kulę z ciasta zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki.

**Czas chłodzenia: 30 min.**

Stolnicę oprósz mąką i rozwałkuj schłodzone ciasto na grubość około 3 mm. Z ciasta wycinaj koła nieco większe niż foremki.

Ciastem wyklej foremki i wstaw ponownie do lodówki.

**Czas chłodzenia: 30 min.**



3 **Pieczenie:**

Piecz na jasnozłoty kolor. Po upieczeniu odstaw do wystudzenia i wyjmij z foremek.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 20 min.**

4 **Masa śmietanowa:**

Owoce leśne rozmroź. Schłodzoną śmietankę ubij mikserem. Pod koniec dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej, rozmrożone owoce i sok z cytryny. Całość delikatnie wymieszaj na najniższych obrotach.

5 **Dekorowanie:**

Szprycę lub rękaw cukierniczy z karbowaną końcówką napełnij masą i wypełnij tarteletki, formując falbany. Udekoruj jeżynami.

