

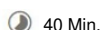
# Tartaletki z kremem cytrynowym

Kruche ciastka z orzeźwiającym kremem limonkowo-cytrynowym

ok. 12 sztuk



średni



40 Min.



## Składniki:

### Ciasto kruche:

250 g mąki  
100 g masła zimnego, pokrojonego na małe kawałki  
100 g cukru pudru  
1 szczypta soli  
2 szt. jajek

### Krem:

1 szt. cytryny (otarta skórka + wyciśnięty sok)  
2 szt. limonek  
2 szt. jajek  
2 szt. żółtek  
170 - 180 g cukru  
80 g masła roztopionego  
1 łyżeczka Żelatyny 50 g Dr. Oetkera  
4 łyżki wody gorącej

### Do dekoracji:

50 g czekolady białej

## 1 Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na kruche ciasto szybko razem zagnieć na jednolitą masę. Następnie owiń je folią i włóż do lodówki do schłodzenia na ok. 1h. Foremki do tartałek o śr. 6 cm wysmaruj masłem. Po tym czasie rozwałkuj cienko ciasto (w czasie wałkowania podsyp lekko mąką, aby ciasto się nie przyklejało). Z ciasta wycinaj kołka nieco większe, niż średnica foremek i dokładnie wylepiaj nim foremki. Gdy wszystkie foremki z ciastem są gotowe wstaw je jeszcze na ok. 10-15 min do lodówki.

## 2 Pieczenie:

Nagrzej piekarnik do 180C. Schłodzone tartaletki wstaw do piekarnika i piecz do lekkiego zezłocenia.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 15 - 20 min.**



3 Polewa:

Sok z limonki i cytryny, skórkę z cytryny, cukier, roztrzepane jajka i żółtka oraz roztopione masło umieść w misce (metalowej lub żaroodpornej) i ustaw nad parą wodną na średniej mocy palnika. Stale mieszając doprowadź całość do zgęstnienia (nie gotuj zbyt długo, gdyż krem zacznie się ścinać / ważne, aby miał żelową konsystencję). Żelatynę rozpuść w gorącej wodzie, wymieszaj z 2-3 łyżkami ciepłego kremu cytrynowego, a następnie dodaj do pozostałej części kremu i dokładnie wymieszaj. Wypełnij kremem tartaletki i wstaw do lodówki do stężenia.

4 Dekorowanie:

Przed podaniem udekoruj posiekanką na drobne kawałki białą czekoladą.

