

Tartaletki z truskawkami

Tartaletki z truskawkami z Cukrem wanilinowym Premium Dr. Oetkera

4 sztuk    średni  100 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

150 g mąki
50 g cukru pudru
100 g masła zimnego,
pokrojonego na małe kawałki
2 szt. żółtek
1 łyżka wody

Bitą śmietaną:

20 g cukru pudru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g
Dr. Oetkera
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
250 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
2 szt. żółtek
80 g masła roztopionego
1 łyżeczka Żelatyny 50 g Dr.
Oetkera
4 łyżki wody gorącej

Do dekoracji:

350 g truskawek

1 Sposób przygotowania:

Mąkę wymieszaj z cukrem pudrem. Dodaj pokrojone w kostkę zimne masło, żółtka i wodę. Szybko zagnieć, uformuj w kulę i zawiń w folię spożywczą. Wstaw do lodówki na 30 minut do schłodzenia. Schłodzone ciasto rozwałkuj na lekko oprószonym mąką blacie. Tartaletki nakłuj widelcem i włóż do zamrażarki na 20 minut.

2 Pieczenie:

Piekarnik rozgrzej do temp. 180°C i piecz zmrożone tartaletki do zrumienienia ciasta.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

Upieczone tartaletki pozostaw do wystudzenia.

3 Bita śmietana:

Cukier puder wymieszaj z cukrem wanilinowym i ze śmietan fixem. Śmietankę przełóż do miski i ubij krótko mikserem. Następnie dodaj cukier puder wymieszany ze śmietan fixem i ubijaj do uzyskania pożądanej konsystencji. Przełóż śmietanę do rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdki i wyciśnij krem na spód tartaletek. Na środku wyciśnij większą ilość kremu, dookoła której ułożysz truskawki.

4 Dekorowanie:

Truskawki umyj i usuń szypułki. Zetnij część od szypułki na prosto, żeby ułożyć truskawki na kremie. Ułóż truskawki dookoła kremu. Jeżeli masz duże truskawki, możesz przeciąć je wzdłuż.