

Tartaletky plné ovoce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **krém**
- tučný tvaroh 250 g
- mléko 500 ml
- vanilkový pudinkový prášek 1.5 balíček
- cukr moučka 100 g
- **na ozdobu**
- ovoce 1 ks
- **na potřetí**
- želatina v prášku 1 balíček
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- **těsto**
- vanilkový cukr 1 balíček
- žloutek 2 ks
- cukr moučka 100 g
- hladká mouka 300 g
- máslo 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Cukr, žloutky, vanilkový cukr, změkklé máslo a mouku zpracujeme v těsto a dáme ho do lednice na 1 hodinu odpočinout.

Po vyjmutí z lednice těsto rozválíme na plát silný asi 2 mm a formičkami na tartaletky vykrojíme kolečka. Formičky vymažeme mírně tukem a kolečka do nich vložíme. Dno propícháme vidličkou.

Tartaletky upečeme v troubě vyhřáté na 200 °C.

Z mléka a pudinkového prášku uvaříme pudink a necháme vychladnout. Pak do pudinku přišleháme tvaroh a osladíme podle chuti.

Po vychladnutí tartaletky naplníme krémem a ozdobíme ovocem. Ovoce potřeme rozpuštěnou želatinou, kterou připravíme podle návodu, aby neosychalo.

Tartaletky plné ovoce podáváme jako vynikající sladkost k různým příležitostem.