

Jahodové tartaletky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Hladká mouka 50 g
- Změklé máslo 125 g
- Moučkový cukr 50 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 ks
- **Náplň**
- Jahody 500 g
- Mléko 3 dl
- Cukr 40 g
- Pudinkový prášek s vanilkovou příchutí 1 balení
- Zakysaná smetana 4 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Prosátou mouku smícháme s cukrem, špetkou soli a vejcem. Přidáme máslo a vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do fólie a necháme v chladu asi 30 minut odpočinout. Pak těsto rozválíme na pomoučeném válu na tenký plát a vykrojíme z něj kolečka. Vmáčkne je do malých kulatých vymazaných formiček, těsto na dně propícháme vidličkou, formičky vložíme do trouby vyhřáté na

170°C a upečeme dozlatova. Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme pudink podle návodu na obalu a po vychladnutí do něj vmícháme zakysanou smetanu. Vychladlé upečené korpusy vyklopíme opatrně z formiček, naplníme připraveným krémem a na závěr koláčky bohatě ozdobíme jahodami nakrájenými na plátky a pocukrujeme je.