

Rychlé tartaletky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Džem (meruňkový, šípkový nebo pomerančový) 1 sklenice
- Listové těsto 400 g
- Hladká mouka na podsypání válu 1 hrnek
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 200°C. Plech vyložíme pečícím papírem.
2. V menším hrnku zahřejeme džem, naředíme trochou vody, dobře rozmícháme.
3. Na pomoučněném vále rozválíme listové těsto na vyšší plát, vykrojíme z něj tvořítkem kolečka. Kolečka přeneseme na plech.
4. Úzkou skleničkou nebo prsty vytlačíme do těsta důlek, naplníme ho lžičkou rozehřátého džemu.
5. Okraje tartaletky potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme péct do vyhřáté trouby.