

Tartaletky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- tartaletky 8 ks
- **náplň z bílé čokolády**
- bílá čokoláda 200 g
- smetana na šlehání 50 ml
- med 2 lžíce
- máslo 100 g
- **náplň z tmavé čokolády**
- hořká čokoláda 150 g
- smetana na šlehání 50 ml
- med 2 lžíce
- máslo 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Bílou čokoládu necháme rozpustit ve vodní lázni. Přidáme teplou smetanu, med a promícháme. Odstavíme ap o vychladnutí promícháme robotem. Přidáme máslo a vyšleháme na hladký krém. Cukrářský sáček naplníme a 4 tartaletky nastríkáme. Zdobíme čokoládovými vajíčky. Tmavou náplň tvoříme jako bílou. Naplníme do dalších 4 tartaletek. Před podáváním necháme hodinu odležet v ledničce.