



email: [info@lizela.cz](mailto:info@lizela.cz) web: [www.lizela.cz](http://www.lizela.cz) tel: 776 712 452 Facebook: @LizelaKoreni

## TARTALETKY S KRÉMEM Z MASCARPONE

RECEPT CCA PRO 4 OSOBY (12 VELKÝCH NEBO 24MALÝCH TARTALETEK)

ČAS PŘÍPRAVY: 40 MINUT	ČAS VAŘENÍ: 20 MINUT	ČAS CELKEM: 1 HODINA (PLUS ZDOBENÍ)
<p style="text-align: center;"><u><i>Ingredience:</i></u></p> <p>Na korpusy:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250g hladká mouka</li><li>• 60g cukr moučka</li><li>• 125g vychlazené máslo</li><li>• 1 vejce</li><li>• 1 žloutek</li><li>• 1 lžička kardamonu</li><li>• 1 lžička citronová kůra</li><li>• špetka soli</li></ul> <p>Na krém:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500ml smetany ke šlehání</li><li>• 500g mascarpone</li><li>• 2 lžice cukr moučka</li><li>• 1 sáček ztužovač šlehačky</li></ul>		<p style="text-align: center;"><u><i>Postup:</i></u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mouku prosyjte na vál či do mixéru, přidejte cukr, sůl, kardamon, citronovou kůru a na kostičky nakrájené máslo.</li><li>2. Mixujte nebo hněťte do té doby, dokud směs nepřipomíná drobenku. Poté přidejte jedno vejce, žloutek a vypracujte hladké těsto, které zabalte do fólie a dejte na 30 minut do ledničky.</li><li>3. Předehřejte troubu na 180°C.</li><li>4. Vychlazené těsto rozdělte na 12 větších či 24 menších dílků, které namačkáte do formiček.</li><li>5. Dno tartaletek propíchejte vidličkou, aby Vám nevyběhly. Takto připravené košíčky vložte do trouby na 20 minut. Dokud není těsto propečené (na dotek tvrdé a zlatavé).</li><li>6. Košíčky vytáhněte z trouby a opatrně vyklopte. Pokud nepůjdou vyklopit, pomozte si špičkou nože, ale opatrně, jsou křehké.</li><li>7. Připravte si krém – šlehačku vyšlehejte, pokud se Vám zdá tekutá, přidejte ztužovač. Mascarpone dejte do misky, vyšlehejte s cukrem a vmíchejte šlehačku.</li><li>8. Do cukrářského sáčku se zdobící špičkou vložte krém, kterým ozdobíte vychladlé tartaletky. Navrch přidejte čerstvé ovoce a mátu.</li></ol>