

WORTH TO EAT...

Food blog

Jednoduché jahodové tartaletky s mascarpone

Potřebujeme: (asi na 10 košíčků)

košíčky

- 175 g hladké mouky
- 125 g másla
- 70 g cukru moučka
- 1 žloutek
- trocha nastrouhané citronové kůry

krém

- 250 g mascarpone
- 230 g čerstvých jahod (+ další jahody na ozdobu)
- 40 g cukru moučka
- 250 ml čerstvé smetany ke šlehání
- 1 ztužovač šlehačky



Jak na to

Na těsto si do mísy prosejeme hladkou mouku společně s cukrem, přidáme nastrouhanou citronovou kůru, máslo v pokojové teplotě a žloutek. Ze všech surovin uhněteme hladké těsto, které dáme na půl hodiny odpočinout do ledničky. Když je těsto odpočaté, rozválíme ho do výšky asi 4mm. Těsto rozkrájíme na odpovídající části a ty vtlačíme do formiček. Pokud budete používat kovové formičky, je lepší je vymazat nejdříve máslem, aby šly košíčky hezky vyklopit, ale ty silikonové nemusíte. Do každého košíčku dáme kousek pečícího papíru a na něj nasypeme jako závaží nějakou luštěninu (fazole, cizrnu, co najdete :-).

Poté vložíme košíčky do trouby rozehřáté na 180°C a pečeme po dobu 15 minut. Košíčky necháme po vyndání z trouby nejprve vychladnout a pak je opatrně vyklopíme.

Krém do košíčků si připravíme ideálně až ve chvíli, kdy se je chystáme servírovat, ale bez problému nám vydrží v ledničce do druhého dne. Pokud si chcete udělat krém předem, nechte jej zvlášť, košíčky je nejlepší plnit, až před podáváním.

Na krém nejprve rozmixujeme jahody společně s mascarpone. V další nádobě si vyšleháme šlehačku s cukrem a ztužovačem, až je šlehačka pevná. Šlehačku poté opatrně přendáme k jahodovému mascarpone a jemně ji vmícháme (ručně). Krémem naplníme zdobící sáček a můžeme plnit. Hotové košíčky ještě ozdobíme jahodou.

Dobrou chuť ♥