



Tartaletka z kiwi i porzeczkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tartaletki z kremem i kiwi to pomysł na pyszny deser, idealny dla dzieci. Przepis jest bardzo łatwy w przygotowaniu i smaczny.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Składniki na ciasto mieszamy i wyrabiamy je na gładką masę. Owijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na godzinę.

Krok 2

Śmietankę Łaciatą ubijamy na sztywno i dodajemy pod koniec cukier puder oraz serek mascarpone. Całość miksujemy i wkładamy do lodówki.

Krok 3

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni. Foremki smarujemy masłem. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim formy do mini tart. Spody nakłuwamy widelcem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 20 minut.

Krok 4

Kiwi obieramy i kroimy w plasterki. Następnie te kroimy jeszcze na pół. Porzeczki myjemy i osuszamy. Upieczone tarty wyjmujemy z piekarnika i studzimy.

Krok 5

Na przestudzone spody wykładamy krem oraz układamy owoce. Podajemy.

Ciasto:

100 g masła

200 g maki pszennej

100 g cukru pudru

1 łyżeczka olejku waniliowego

1 żółtko

Krem:

200 ml Śmietanki Łaciatej 30%
(schłodzonej)

250 g serka mascarpone

3 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

6 kiwi

150 g porzeczek

masło do wysmarowania foremek