



Tartaletki z truskawkowym kremem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Maślane tartaletki na kruchym spodzie z truskawkowym kremem na bazie serka homogenizowanego, to propozycja na pyszny i efektowny deser. Truskawki można z powodzeniem zastąpić innymi sezonowymi owocami, na przykład borówkami, malinami czy jeżynami.

Przygotowanie

Krok 1

Przygotuj tartaletki. Mąkę i cukier puder wysyp na stolnicę. Dodaj pokrojone na kawałki masło i zagniataj, aż do otrzymania kruszonki. Wbij jajko i zagnieć. Z ciasta uformuj kulę, zawiń w folię spożywczą i odłóż do lodówki na ok. 30 min.

Krok 2

Przygotuj krem. W misce umieść masło i cukier. Utrzyj. Następnie dodaj serek i dokładnie zmiksuj. Dodaj sok z cytryny lub limonki. Dokładnie wymieszaj.

Krok 3

8 foremek do tartałek wysmaruj masłem. Piekarnik nagrzej do 180°C.

Krok 4

Podsyp stolnicę mąką i rozwałkuj ciasto na grubość ok. 4 mm. Następnie powycinaj okręgi nieco większe, niż średnica foremek. Wyłóż foremki ciastem. Spód tartałek ponakłuwaj widelcem.

Krok 5

Tartaletki wstaw do piekarnika i piecz ok. 15 minut. Ostudź.

Krok 6

Truskawki umyj, osusz i usuń szypułki. Pokrój na ćwiartki.

Krok 7

Na ostudzone spody nałóż krem. Udekoruj truskawkami. Przed podaniem włóż do lodówki na min. 30 min. Smacznego!

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Tartaletki:

250 g mąki pszennej

130 g masła Łaciate

60 g cukru pudru

1 jajko

Krem:

350 g serka homogenizowanego Rolmlecz truskawkowy

100 g masła Łaciate

3 łyżki cukru pudru

1 łyżeczka soku z cytryny lub limonki

Dodatkowo:

400 g truskawek