



Tartaletki z musem śliwkowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Oryginalne tartaletki z musem śliwkowym sprawdzą się na każdym przyjęciu. Są łatwe w przygotowaniu i warto je zrobić, mimo, że ich przygotowanie zabiera więcej czasu.

Przygotowanie

Krok 1

Wszystkie składniki na ciasto mieszamy i zagniatamy na gładką kulę. Owijamy ciasto w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 1-2 godzin.

Krok 2

Przygotowujemy mus. Śliwki drylujemy i kroimy na małe kawałki. Zasypujemy je cukrem i odstawiamy na kilka godzin.

Krok 3

Ciasto rozwałkowujemy i wylepiamy nim tartaletki. Wstawiamy je do lodówki na pół godziny.

Krok 4

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Tartaletki wyjmujemy z lodówki i każdą przykrywamy folią aluminiową, na to sypiemy groch. Wkładamy do nagrzanego piekarnika na 15 minut. Po tym czasie zdejmujemy folię z obciążeniem i pieczemy jeszcze przez 7-10 minut. Następnie odstawiamy do przestudzenia.

Krok 5

Gdy śliwki puszczą sok, gotujemy je na małym ogniu pod przykryciem, aż zmiękną. Odstawiamy do przestudzenia i miksujemy.

Krok 6

Kilka śliwek do dekoracji kroimy na mniejsze kawałki. Musem śliwkowym wypełniamy upieczone tartaletki. Dekorujemy wierzch kawałkami śliwek.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

200 g mąki pszennej

120 g masła

90 g cukru pudru

1 jajko

szczypta soli

Mus:

450 g śliwek + kilka do dekoracji

1 łyżka cukru

Dodatkowo:

40 g grochu suchego