



Egzotyczne tartaletki

Autor: kuchenny świat

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Owoce z puszki przelewamy na cedzak i odsączamy z zalewy. Galaretkę rozpuszczamy w gorącej wodzie i odstawiamy w chłodne miejsce. Do miski przesiewamy mąkę z proszkiem i dodajemy pokrojone masło, robimy kruszonkę. Dodajemy pozostałe składniki i szybko wyrabiamy ciasto na tartaletki. Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na około 30 minut. W międzyczasie kroimy owoce na małe kawałeczki. Ciasto przekładamy na stolnicę wysypaną mąką i wałkujemy na cienki placek. Ciastem wypełniamy foremki tartaletek i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w temperaturze 200 stopni przez około 15 minut. Upieczone korpusy wyjmujemy z foremek i studzimy. Dno tartaletek smarujemy dżemem i wkładamy pokrojone owoce, polewamy tężejącą galaretką.

składniki

1 szklanka mąki,

10 dag masła Łaciate,

2 łyżeczki cukru pudru,

2 łyżki kwaśnej śmietany Łaciata,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

1 łyżka mąki do podsypywania,

Pozostałe składniki:

1 puszka papai,

1/2 opakowania galaretki owocowej,

1 szklanka wody,

9 łyżeczek dżemu