Tartaletki z czarną porzeczką, truskawkami i kruszonką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kruche, maślane tartaletki wypełnione sezonowymi owocami, w tym przypadku czarną porzeczką i truskawkami, które dodatkowo przykryte zostały kruszonką. Taki deser świetnie sprawdzi się na różne rodzinne okoliczności, a także spotkanie z przyjaciółmi.

Danie: **Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 150 g miękkiego masła Łaciate
- 230 g mąki pszennej
- 120 g cukru
- 60 g mielonych migdałów
- 1 łyżka cukru waniliowego
- ½ szklanki czarnej porzeczki
- 10 truskawek

Przygotowanie

Krok 1
10 form do tartaletek wysmarować masłem lub innym tłuszczem.

Krok 2
W misce umieścić masło, mąkę pszenną, cukier i mielone migdały. Zagniatać palcami do powstania kruszonki. 100 g kruszonki odłożyć do lodówki, resztę ciasta zagnieść w kulę.

Krok 3
Ciasto zagniecione w kulę rozwałkować pomiędzy dwoma arkuszami papieru. Z ciasta wycinać koła, nieco większe od form do tartaletek. Wyłożyć ciastem formy, ponakłuwać dno widelcem i wstawić do lodówki na około 15 minut.

Krok 4
Piekarnik nagrzać do 180°C.

Krok 5
Umyć i osuszyć owoce. Truskawki pokroić na ćwiartki. Umieścić owoce w misce, dodać łyżkę cukru waniliowego i wymieszać.

Krok 6
Spody do tartaletek włożyć do piekarnika na 15 minut, aby się delikatnie podpiekły. Po tym czasie wyjąć z piekarnika i uzupełnić owocami. Posypać kruszonką. Piec 20-30 minut, do uzyskania złotej kruszonki.