Karamelové tartaletky

Recepty

Olovrant

Vianoce

70 min

16



3.1

1191

Budete potrebovať

Múka	480 g
Maslo	240 g
Práškový cukor	180 g
Mleté mandle	40 g
Vajíčka	2 ks
Krupicový cukor	240 g
Rumový cukor Vitana	3 ks
Smotana na šľahanie	240 g

Maslo	100 g
Škorica mletá Vitana	2 ČL
Pomarančová kôra Vitana	2 ČL

Príprava receptu

Cesto: Zmiešame múku, mleté mandle a práškový cukor.
Do zmesi pridáme maslo izbovej teploty nakrájané na menšie kúsky a vajíčka. Vypracujeme kompaktné cesto, ktoré zabalíme do potravinovej fólie. Necháme hodinu odležať v chlade.
Na pomúčenej doske vyvaľkáme cesto pod fóliou na cca 3 mm a naplníme tartaletkové formičky. cesto popicháme a necháme cca 20 minút zachladiť. Pečieme v rúre vyhriatej na 180 stupňov cca 20 – 30 minút.

Karamelová plnka: Do hrnca dáme krupicový cukor, rumový cukor pridáme cca 4 PL vody a bez miešania necháme zahrievať.
Keď má cukor jantárovú farbu, stiahneme zo sporáku, pridáme smotanu a stále miešame. Keby vznikli hrudky, vrátime hrniec na mierny plameň a pomaly miešame, kým sa nerozpustia. Pridáme maslo a miešame, kým sa neroztopí. Na záver ešte škoricu, pomarančovú kôru a premiešame.
Vychladnuté tartaletky plníme krémom a necháme vychladnúť a ozdobíme.

Pozrite aj videonávod.







Škorica mletá

Pomarančová kôra

Rumový cukor