


Śliwkowe tarteletki Caroliny z sosem custard

SKŁADNIKI NA PORCJĘ DLA 7 OSÓB

Do przygotowania tarteletek: 150g mąki, 100g mielonych migdałów i orzechów laskowych, 125g cukru, 1 jajko, 125g kawałków zimnego masła.

Do przygotowania nadzienia: 250g sera śmietankowego, 75g kwaśnej śmietany, 1 jajko, 1 żółtko, 3 łyżki cukru, 2 opakowania cukru waniliowego, 500g śliwek węgierskich, 200g porzeczek.

WYKONANIE

1. Połącz wszystkie składniki na tarteletki mieszając je przez krótką chwilę w robocie przy użyciu mieszadła do zagniatania ciasta. Następnie kontynuuj wyrabianie ciasta energicznie ugniatając je rękami, aż stanie się gładkie. Uformuj ciasto w kulę, zawini w przezroczystą folię spożywczą i wstaw do lodówki na przynajmniej 30 minut.
2. Wymieszaj dokładnie serek, śmietanę, jajko i żółtko z cukrem i cukrem waniliowym. Śliwki pokrój na ćwiartki usuwając z nich pestki.
3. Nagrzej piekarnik do 180 stopni C, ustawiając pokrętko na 3.
4. Podziel ciasto na siedem porcji i wyłóż nim 7 foremek do pieczenia tarteletek (Ø ok. 10cm), dociskając mocno do brzegów naczynia. Ponakluwaj ciasto widelcem, aby podczas pieczenia nie tworzyły się pęcherze.
5. Nałóż do foremek przygotowaną masę serową. Ćwiartki śliwek poukładaj ukośnie wzdłuż brzegu naczynia. Jedną lub dwie ćwiartki połóż na środku. Piecz tarteletki na najniższej półce piekarnika przez dobre 30 minut.
6. Wyjmij tarteletki z piekarnika, poczekaj aż ostygną, a następnie ostrożnie wyjmij je z foremek przy pomocy noża. Wierzch udekoruj gałązką porzeczek.

Info: Custard, czyli sos waniliowy, jest tradycyjnym sosem kuchni angielskiej, przygotowywanym z żółtka, śmietany i wanilii. Aby uzyskać gęstszą konsystencję i świeży smak Caroline używa sera i kwaśnej śmietany.



Inne przepisy znajdziesz na naszej stronie internetowej
www.villeroi-boch.com/friends