NajPečenie

Taštičky s vanilkovo smotanovým krémom

Krémové sladké taštičky môžeme doplniť jahodami alebo rôznym sezónnym ovocím.

Potrebujete:

1 ks	lístkové cesto
1 ks	vajcia
1 ks	puding vanilkový
500 ml	mlieko
60 g	cukor krupicový
3 ks	želatina plátková
200 ml	smotana na šľahanie 33%
300 g	jahody - čerstvé
2 lyžica	cukor práškový

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**12 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Lístkové cesto rozvaľkáme a rozkrájame na 12 rovnakých kociek. 6 kociek necháme celých a v 6 zostávajúcich kockách vyrežeme menšiu kocku, či okienko (s 2 cm okrajom).

Potrieme vajíčkom celé kocky a na každú kocku priložíme okienka a tie potrieme taktiež vajíčkom. Pečieme pri teplote cca. 180 st. 12-15 min.

Z pudingu, mlieka a krupicového cukru uvaríme puding. Želatinu namočíme do vody a smotanu vyšľaháme. Do vlažného pudingu vmiešame pripravenú napučanú želatinu a miešame, kým sa nerozpustí a nakoniec pridáme šľahačku, premiešame.

Vychladnuté taštičky plníme krémom a nakrájanými čerstvými jahodami alebo iným sezónnym ovocím. Môžeme ozdobiť mätou. Necháme stuhnúť v chladničke minimálne 2 hodiny.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.