

NajPečenie



Smotanové tartletky s ovocím

Tartletky z lístkového cesta plnené lahodným smotanovým krémom a ozdobené ovocím, napríklad slivkami, nektarinkami či broskyňou. Vyskúšajte ich aj vy podľa nášho foto receptu.

Potrebuje:

cesto

150 g lístkové cesto

krém

200 g kyslá smotana

1 balíček vanilínový cukor

1 ks vaječný žltok

1/2 lyžica kukuričný škrob

1 lyžička kôra z citróna

ozdoba nie

6 ks slivky

1 podľa potreby lieskovce

Postup:



Lístkové cesto vyvalkáme. Vyrežeme z cesta kruhy o trochu väčšie ako forma na tartletky tak, aby sme mali aj na okraje. Formičky vyložíme cestom, kraje zrovnáme a dno popicháme vidličkou.



Kyslú smotanu zmiešame s vanilínovým cukrom, kukuričným škrobom, žĺtkom a citrónovou kôrou.



Vymiešaným krémom naplníme formičky s cestom a dáme piecť do vyhriatej rúry na 20 minút.



Potom vyberieme a dozdobíme narezaným ovocím. Pečieme zvyšných 10 minút. Na záver posypeme sekanými orieškami.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180°C °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	3
