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.

Potrebujete:

cesto

150 g	lístkové cesto

krém

200 g	kyslá smotana
1 balíček	vanilínový cukor
1 ks	vaječný žĺtok
1/2 lyžica	kukuričný škrob
1 lyžička	kôra z citróna

ozdobenie

6 ks	slivky
1 podľa potreby	lieskovce

Postup:



Lístkové cesto vyvaľkáme. 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 vanilinovým 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 °C °C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**3**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.