

# TARTALETKI Z OWOCAMI

Tartaletki z owocami robiłam na przyjęcie urodzinowe mojej chrześnicy Karolinki. Niestety miałam problem ze świeżymi owocami, dlatego wpadłam na pomysł, aby zrobić frużelinę z mrożonych owoców. Potem robiłam je też ze świeżymi i miałam problem ze stwierdzeniem, które lepsze! Może Wy mi pomożecie? Dajcie znać :). Polecam też [kakaową](#) wersję tartaletek.

Szukasz pomysłu na przyjęcie urodzinowe dla Baletnicy?  
Zapraszam do obejrzenia aranżacji [Urodziny Baletnicy](#)

## Składniki na ciasto (ok 20 mini-tartaletek):

- 125 -150 g mąki pszennej krupczatki
- 50 g zimnego masła
- 50 g cukru pudru
- szczypta soli
- 1 małe jajko

1. W misce lub na stolnicy umieszczamy przesianą mąkę (125 g), pokrojone w kostkę masło, cukier puder i sól. Krótко wyrabiamy ciasto, aby rozetrzeć masło i dodajemy jajko. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i jednolite. Jeśli ciasto będzie zbyt lepkie podsypujemy delikatnie mąką. Ale uważajmy, aby nie wyszło za suche.
2. Gotowe ciasto owijamy w folię spożywczą i **schładzamy w lodówce ok 2 godzin.**
3. Schłodzone ciasto dzielimy na mniejsze kawałki i rozwałkowujemy je na grubość ok 3 mm. Ciasto lekko podsypujemy mąką podczas wałkowania. Następnie wycinamy kółka o średnicy większej od naszych foremek.
4. Foremki smarujemy masłem i wypełniamy je krążkami z ciasta. Delikatnie wylepiamy boki. Dno nakłuwamy widelcem.
5. Foremki z ciastem **schładzamy w lodówce, ok 1 godz.** Następnie wkładamy do rozgrzanego piekarnika i **pieczemy ok 15 – 20 minut w temperaturze 180°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, do zezłocenia. Wyciągamy i studzimy.
6. Każdą tartaletkę wypełniamy frużeliną z owoców i dekorujemy kremem kokosowym. Jeśli mamy świeże owoce najpierw wypełniamy babeczki kremem, a potem dekorujemy świeżymi owocami.
7. Tartaletki z owocami przechowujemy w lodówce.

## Frużelina owocowa:

- 200 g mrożonych owoców
- 1-2 łyżki cukru trzcinowego, do smaku
- 1 łyżeczka żelatyny + 1 łyżka wody

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min do napęcznienia.
2. Owoce umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem. Gotujemy owoce na małym ogniu, aż puszczą sok i się 'rozpaćkają'. Gdy będą już gotowe i bardzo gorące **wyłączamy palnik.**

3. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy energicznie, aż się całkowicie rozpuści. Studzimy fruzelinę i wkładamy do lodówki, aby szybciej stężała.

### **Krem kokosowy:**

- 100 g serka mascarpone, schłodzonego
- 250 ml śmietanki 30/36%, schłodzonej\*
- 2-3 łyżki cukru pudru lub więcej, do smaku
- 3/4 szklanki wiórków kokosowych

*\*Zamiast śmietanki 30/36% polecam użyć śmietanki kokosowej.*

1. W misce umieszczamy śmietankę, serek mascarpone i cukier puder. Mikserem (średnie obroty) miksujemy, aż otrzymamy gęsty, jednolity krem. Dodajemy wiórki kokosowe i krótko miksujemy.
2. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tyłką i dekorujemy/wypełniamy tartaletki z owocami.

### **Uwagi:**

1. Tartaletki można przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku ok 7 dni.
2. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

**Smacznego** ☐

Źródło przepisu na ciasto:

<https://www.mojewypieki.com/przepis/tartaletki-z-mango,-bita-smietana-i-bez>

***Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!  
DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym  
zdjęciem, nad przepisem.***