

Tartaletki z solonym karmelem.



Autor: **livingandcooking**
Przepisów: **36** Ocena: **80**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Ciasto: 150gr. mąki pszennej, 50gr. miękkiego masła, łyżka cukru pudru,
- łyżka kakao, szczypta soli, łyżka bardzo mocnej zimnej kawy.
- Karmel: szklanka cukru, 130ml. kremówki, 80gr. masła, pół szkl. wody, pół łyżeczki grubej soli.
- Krem: 100gr. kremowego twarożku waniliowego, 100gr. kremówki,
- opakowanie zagęstnika do śmietany.

Sposób przygotowania:

- 1 Solony karmel należy przygotować dzień wcześniej. Do rondla wsypać cukier, zalać wodą i podgrzewać ciągle mieszając aż cukier się rozpuści. Następnie gotować na średnim ogniu aż syrop przybierze bursztynowy kolor [w tym czasie syropu nie mieszamy]. Dodać masło i energicznie mieszać aż masło się rozpuści, strumieniem wlać kremówkę, gotować przez chwilę po czym zdjąć z ognia. Dodać sól i wystudzić, wstawić do lodówki.
- 2 Składniki ciasta szybko zagnieść dodając 2-3 łyżki wody. Odstawić do lodówki na godzinę. Schłodzone ciasto bardzo cienko rozwałkować, wyciąć krążki o średnicy 9cm. Z tej ilości ciasta powinno wyjść ok. 12 sztuk. Zagłębienia w formie na muffinki natłuścić, włożyć krążki ciasta, docisnąć i ponakłuwać widelcem. Piec w 200 stopniach ok. 12-15 minut. Wystudzić.



- 3 Kremówkę ubić z dodatkiem zagęstnika,połączyć z twarożkiem.Do wystudzonych korpusów tartaletek nakładać po łyżeczce karmelu.Używając końcówki do dekorowania o przekroju gwiazdki wyciskać duże rozetki na środku każdej tartaletki.Wstawić do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: