
Tarteletki teczowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2687 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

Ciasto:

300 g maki,

150 g masła,

3 zoltka,

100 g cukru pudru,

2 łyżki smietany.

Przybranie:

swieze owoce - do wyboru:

winogrona, brzoskwinie, morele, truskawki, jezyny, maliny, banany, kiwi, ananas, mandarynki, pomarancze,

6 łyżek marmolady morelowej,

6 łyżek wody.

1. Make przesiac, dodac maslo i starannie posiekac. Polaczyc z cukrem pudrem, dodac zoltka, smietane i bardzo szybko zagniesc. Przykryc i odstawic w chlodne miejsce na 30 min.
2. Schlodzone ciasto rozwalkowac na cienki placek. Wylepic nim dno i scianki malych foremek w ksztalcie babeczek. Piec ok. 10 min w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku, na jasnozloty kolor.
3. Wyjac babeczki, lekko schlodzic i ostroznie wyjac z foremek. Dno kazdej z nich posmarowac niewielka iloscia marmolady morelowej.
4. Na wierzchu ulozyc wybrane owoce - male w calosci, a duze podzielone na czesci - w roznych kompozycjach.
5. Na malym ogniu rozgrzac 4 łyżki marmolady morelowej, wymieszanej z woda i gotowac na wolnym ogniu, poki sie nie zeszkli.
6. Syropem tym posmarowac cienko owoce ulozone w babeczkach.
7. Wystudzic i silnie oziebic, po czym podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)