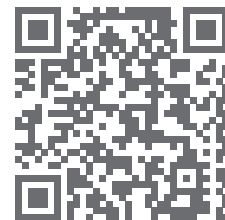


JABLKOVÉ TARTALETKY SO SLANÝM KAMELOM



OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

Na jablkové tartaletky budete potrebovať (8ks):

85 g masla izbovej teploty, 120 g hnedého cukru, 120 g krupicového cukru, 1 vajce, 1 lyžičku vanilkového extraktu, 240 g hladkej múky, 1 lyžicu škoricu, 1 lyžicu jedlej sódy, 2 lyžičky kukuričného škrobu

Na náplň budete potrebovať:

2 jablká, 1 lyžičku škoricu, 2 lyžice hnedého cukru, 2 lyžice masla

a na omáčku zo slaného karamelu budete potrebovať:

230 g kryštálového cukru, 2 lyžice medu, 2 lyžice vody, 130 ml 33% smotany, ¾ lyžičky hrubej soli, 2 ½ lyžice masla, 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu

A TAKTO NA TO:

Predhrejte rúru na 175 stupňov. Maslo spolu s cukrami mixujte v stredne veľkej mise, kým nevznikne svetlá, nadýchaná pena. Pridajte vajce, vanilku a opäť mixujte. Nakoniec prisypte múku, škoricu, sódu, škrob a poriadne premiešajte.

Z cesta tvarujte guľičky a plňte nimi formičky. Najlepšie je použiť formičky s odoberateľným dnom, alebo bez dna. Cesto sa tak po upečení jednoducho vytlačá. S množstvom cesta to nepreháňajte, v rúre sa ešte nafúkne. Pri stláčaní cesta si pomôžte pohárom, alebo prstami. Pečte 10 – 12 minút. Dávajte pozor, aby ste cesto nepresušili. Po upečení vyberte, nechajte 5 minút postáť a vytiahnite z formičiek. Nafúknutý stred misiek stlačte prstami. Budete potrebovať priestor na karamelovú omáčku a jablká.

Pripravte si omáčku zo slaného karamelu. V jednej nádobe zahrejte smotanu, maslo a soľ, až kým sa maslo úplne nerozpustí. Smotana nemá vriieť. Odstráňte ju z tepla a pridajte vanilkový extrakt. Medzi tým nechajte v druhej nádobe skaramelizovať cukor, med a vodu. Keď cukor naberie jantárovú farbu, vlejte do neho zahriatu smotanu a metličkou rýchlo miešajte. Opäť platí, pri výrobe karamelu si dávajte pozor, je mimoriadne horúci! Jablká očistite a nakrájajte na kocky. V panvici roztopte maslo, pridajte cukor, škoricu a jablká duste 10 – 15 minút. Naplňte nimi mištičky a zalejte ešte teplým slaným karamelom.

Tieto skvelé jablkovo škoricovo karamelové tartaletky vydržia v chladničke 2 až 3 dni. Ale najlepšie chutia ešte teplé.

