



Čučoriedkové tartaletky

Na čučoriedkové tartaletky budete potrebovať (12 ks / 8 cm priemer):
 310 g hladkej múky, 90 g práškového cukru, štipku soli, 100 g studeného masla, 2 vajcia

Na náplň:
 140 g 33% smotany, 200 g 28% bielej čokolády (Callebaut), 70 g čučoriedok

Na coulis:
 120 g čučoriedok, 50 g kryštálového cukru, 2 lyžičky citrónovej šťavy, 2 lyžičky kukuričného škrobu

A takto na to:

Vo väčšej mise zmiešajte múku, cukor, soľ, maslo a vajčka a vypracujte nelepivé cesto. Cesto zabalte do potravinovej fólie a vložte ho do chladničky min. na polhodinu.

Cesto rozvaľkajte na hrúbku 1,5 mm až 2 mm medzi dvoma papiermi na pečenie, resp. silikónovými podložkami. Z cesta pomocou ráfika (formy) vykrojte kolieska (dno), rovnako tak pásiky, ktoré budú tvoriť bočné strany tartaletiek (20 cm dĺžka, 1 cm šírka).

Okrúhle ráfiky s priemerom 8 cm poukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie alebo na silikónovú podložku, do nich vložte vykrojené kolieska, okraje navlhčite štetcom namočeným vo vode a prilepte k nim narezané pásiky. Zvyšné cesto orežte ostrým nožom. Ak je veľmi mäkké, opäť ho na chvíľu zchladte a až tak orežte prebytočné cesto. Zvyšok spojite, vyvaľkajte a pokračujte vo vykrajovaní. Naplnené ráfiky dajte na 20 minút do chladničky, spodok popichajte vidličkou a pečte pri teplote 180 stupňov približne 12-15 minút.

Pripravte ganáž: čučoriedky vsypte do kastróla a za občasného miešajte rozvarte a prepasírujte. Bielu čokoládu zalejte horúcou smotanou, dobre premiešajte, aby sa čokoláda roztopila, pridajte prepasírované čučoriedky a dobre zmiešajte.

Pripravte coulis: čučoriedky rozvarte pri nízkej teplote za občasného miešania, pridajte kryštálový cukor, citrónovú šťavu a kukuričný škrob, metličkou premiešajte a privedte k varu. Prepasírujte cez sito a nechajte vychladnúť.

Dno tartaletiek potrite čučoriedkovým coulis a nalejte do nich čučoriedkovú ganáž. Lubovoľne dozdobte. Môžete použiť rôzne krémy, ovocie, či rôzne cukrárske ozdoby. Nechajte v chladničke zchladnúť, min. 6 hodín, ideálne cez noc.

TIP: Pri tartaletkách vždy pracujte z riadne zchladeným cestom. Ak cesto pri izbovej teplote mäkne prikryte ho papierom na pečenie a na chvíľu vložte do chladničky.