



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

TARTELETKI Z KREMEM CYTRYNOWYM



SKŁADNIKI NA 12 PORCJI:

- 300 g kruchego słodkiego ciasta
- Krem cytrynowy:
 - 6 cytryn
 - 6 jaj MILI
 - 250 g cukru CUKIER KRÓLEWSKI
 - 60 g masła tradycyjnego DEBIC
- Beza:
 - 6 białek jaj MILI
 - 300 g cukru pudru CUKIER KRÓLEWSKI
 - 120 g wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotowanie tarty rozpoczynamy od zrobienia kruchego ciasta. Gotowe, schłodzone ciasto rozwałkujemy i wykładamy nim foremki do tartaletek, nakłuwamy. Ciasto wykładamy papierem, przygniatamy np. suchą fasolą i podpiekamy w piecu w temperaturze 170°C przez ok. 30 minut.

Krem cytrynowy:

Ścieramy skórkę z cytryn i wyciskamy z nich sok do rondelka. Dodajemy jaja, cukier. Całość zagotowujemy, mieszając nieprzerwanie różgą do uzyskania konsystencji budyniu. Następnie rondel zdejmujemy z ognia i dodajemy zimne masło, mieszamy, po czym schładzamy.



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

Beza:

Podbijamy białka w mikserze. Sukcesywnie dodajemy do powstałej piany syrop cukrowy o temperaturze 118°C, przygotowany wcześniej z cukru pudru i wody. Całość ubijamy w mikserze do momentu jej całkowitego wychłodzenia. Należy uważać by nie przebić bezy! Bezę przekładamy do worka cukierniczego.

Upieczone wcześniej tartaletki wypełniamy kremem cytrynowym. Dekorujemy je bezą, szprycując ją na wierzch, a następnie opalając. Możemy posypać też je też otartą skórką z cytryny.