





Malinowe Tortoletki

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Składniki:

- mąka tortowa - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mleko - 1 szklanka
- żółtko - 3 sztuki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 20 gramów
- maliny - 1 szklanka
- galaretka malinowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię utrzeć z cukrem, dodać jajka i bardzo delikatnie wymieszać. Stopniowo dodawać mąkę cały czas mieszając, aż wszystkie składniki połączą się i powstanie gładkie ciasto. Rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm i odstawić na 20 minut do lodówki.
2. W międzyczasie przygotować krem: wymieszać żółtka z cukrem, dodać mąkę i mleko. Kasię rozpuścić w rondelku na małym ogniu, zostawić to wystygnięcia, a następnie dodać do pozostałych składników kremu i wymieszać.
3. Ciasto wyjąć z lodówki, wyciąć z niego szklanką kółeczka i włożyć je do foremek. Tak przygotowane foremki wstawić do piekarnika na 30 minut.
4. Maliny umyć i wysuszyć a galaretkę przygotować wg przepisu na opakowaniu. Po 30 minutach wyjąć tortoletki i zostawić do wystygnięcia.
5. Gdy już wystygną, wyjąć z foremek, nałożyć do środka szprycą krem i poukładać na nim maliny. Galaretka powinna już być tężejąca więc zalewamy nią nasze tortoletki i odstawiamy ponownie do lodówki aby galaretka stężała całkowicie.
6. Po około 30 minutach tortoletki są gotowe do zjedzenia :D W upalne dni najlepiej smakują prosto z lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl