





przepisy.pl

# Tartaletki z czekoladą i kremem mascarpone



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 2 szklanki
- jajko - 1 sztuka
- cukier puder - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów

### krem

- śmietana 36% - 250 mililitrów
- serek mascarpone - 250 gramów
- cukier puder - 4 łyżki

### dodatki

- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 5 łyżek

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę, cukier puder siekamy z Kasią, dodajemy jajko i ugniatamy ciasto. Gdy utworzymy elastyczną kulę, owijamy ją w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 1h.
2. W tym czasie można przygotować krem. Schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem, dodajemy serek i miksujemy na wolnych obrotach na jednolitą masę. Wstawiamy do lodówki.
3. Następnie po upływie 1h ciasto wyjmujemy, wałkujemy je i wycinamy kółka większe niż średnica foremek. Przekładamy je do wysmarowanych Kasią i obsypanych mąką foremek na tartaletki, przygniatamy palcami i nakłuwamy widelcem.
4. Ciastka pieczemy w nagrzanym do 200st piekarniku (górnym) przez ok. 10-15 minut w zależności od mocy piekarnika.
5. W tym czasie rozpuszczamy w kąpieli wodnej czekoladę z dodatkiem 3-5 łyżek śmietanki. Mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji. Czekoladę wylewamy na upieczone i ostudzone ciastka i wkładamy do lodówki do zastygnięcia.
6. Następnie układamy na nich wiśnie i przykrywamy kremem z bitej śmietany i mascarpone. Tartaletki pięknie wyglądają przyozdobione wiórkami czekoladowymi i malinami. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)