





przepisy.pl

## Tartaletki z musem z białej czekolady



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 unit
- cukier - 1 unit
- cukier puder - 1 unit
- czekolada - 1 unit
- bita śmietana - 1 unit
- sok i skórka z limonki - 1 unit
- świeże owoce do dekoracji - 1 unit

 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 10 minut  200 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Spód tartałek, kruche ciasto:
2. Cukier, mąkę mieszamy z kostką do pieczenia (proporcje: 2 razy więcej produktów sypkich niż kostki do pieczenia). Możemy również dodać odrobinę cukru pudru.
3. Podstawą udanego ciasta kruchego jest jak najkrótsze wyrabianie - dzięki temu po upieczeniu pozostaje kruche.
4. Gdy powstanie nam gładka kula wykładamy ciasto do tartałek o średnicy 8 cm. Tartaletki obciążamy fasolą i wkładamy do piekarnika na kilka minut.
5. Pieczemy w temperaturze 200 st. C. Po wyjęciu tartałek z piekarnika odkładamy je do schłodzenia.
6. Krem:
7. Łączymy czekoladę z Kasią w kąpeli wodnej do momentu uzyskania jednolitej masy.
8. Ubijamy bitą śmietaną. Śmietaną dodajemy do masy czekoladowo-maślanej.
9. Dodajemy sok oraz startą skórką z limonki. Wkładamy masę do lodówki. Tartaletki wypełniamy schłodzonym kremem.
10. Dekorujemy według uznania - polecam świeżymi, sezonowymi owocami.

---

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)