Kruche tartaletki z kremem jaglanym i mandarynkami

foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

spód: banan - 1 szt.
spód: tahini - 1 łyżka
spód: mąka jaglana - 6 łyżka
krem: kasza jaglana - 5 łyżka
krem: mleko - 1 szklanka
krem: laska wanilii - 1/2 szt.
krem: cukier waniliowy - 20 g
mandarynki - 2 szt.
daktyle - kilka kilka

Dodatkowe info:

Pyszne tartaletki z soczystymi mandarynkami!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banana zblendować z tahini i wymieszać z mąką- wyrobić ciasto.

KROK 2: Powstałym ciastem wyłożyć foremki na małe tarty- piec około 15/20 minut w 180 stopniach.

KROK 3: Kaszę jaglana opłukać w wodzie, a następnie zalać mlekiem, dodać miąższ z laski wanilii i ugotować, pod koniec gotowania dodać cukier- całość zblendować na gładki krem.

KROK 4: Gotowy krem wyłożyć na upieczone spody, na wierzchu poukładać kawałki mandarynek oraz daktyli.