Rumowe tartaletki z owocami

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 1 i 1/2 szklanka
jajko - 1 szt.
masło - 15 dag
rum - 2 łyżka
cukier puder - 10 dag
Krem: -
jajko - 1 szt.
śmietana - 100 ml
mleko - 50 ml
mąka tortowa - 1 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
cukier - 1 łyżka
Bita śmietana: -
śmietana kremówka - 150 ml
cukier puder - 2 łyżka
żelatyna - 1 łyżeczka
brzoskwinie - 2 szt.
maliny - 2/3 szklanka

Dodatkowe info:

Babeczki rumowe z kakaowym kremem i owocami z dodatkiem bitej śmietany są rewelacyjne. Polecam. Smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto. Mąkę posiekać z masłem, dodać jajko, cukier puder, 2 łyżki rumu i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i schłodzić w lodówce przez 1 godzinę. Następnie rozwałkować i wylepić foremki. ułożyć na blaszce i włożyć na 10 minut do nagrzanego do 170 stopni piekarnika.

KROK 2: Krem: Jajko z cukrem waniliowym i cukrem wymieszać, dodać mąkę, mleko, kakao, śmietanę i dokładnie zmiksować. Mieszankę kakaową wlać do podpieczonych babeczek, włożyć owoce i ponownie wstawić do nagrzanego do 160 stopni piekarnika. Piec około 15-20 minut (do momentu gdy krem będzie gęsty)

KROK 3: Upieczone babeczki ostudzić, wyjąć z foremek. Żelatynę wymieszać w 2 łyżkach

zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać. Zimną śmietanę z cukrem pudrem ubić, dodać płynną żelatynę, wymieszać. Przełożyć do szprycy cukierniczej, ozdobić babeczki.