# Tartaletki na jaglanym spodzie Amarello z lemon curd, włoską bezą i pistacjami

Amarello

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

spód jaglany: daktyle - 80 g
jaglanka z amarantusem i malinami Amarello - 30 g
olej kokosowy - 1 łyżka
lemon curd: cytryny - 500 g
żółtka - 3 szt.
jajka - 2 szt.
cukier trzcinowy - 150 g
masło - 65 g
włoska beza: białka - 2 szt.
drobny cukier - 150 g
woda - 30 g
do posypania: pistacje - 6 szt.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Spód :
Wrzucamy daktyle do wysokiego kubka i zalewamy wrzątkiem. Pozostawiamy do namoczenia na około 15-20 min.
Po tym czasie wodę odlewamy (możemy ją użyć np. do przygotowania smoothies) i blendujemy daktyle na gładką pastę, dodajemy olej kokosowy i Jaglankę Amarello. Wszystkie składniki bardzo dokładnie mieszamy.
Spody foremek wykładamy papierem do pieczenia i wylepiamy je jaglankową masą po czym wkładamy je do lodówki.

*KROK 2:* Krem lemon curd:
Cytryny bardzo dokładnie myjemy, szorujemy gąbką i dwukrotnie sparzamy. Ścieramy skórkę

z cytryn, a następnie wyciskamy sok - najlepiej przez sitko.
Do rondelka dajemy jajka, żółtka i cukier. Podgrzewamy na niedużym ogniu cały czas mieszając, aż cukier się rozpuści. Dodajemy masło i sok z cytryny. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy chwilkę, aż krem zgęstnieje cały czas intensywnie mieszając. Ściągamy z ognia zakrywamy folią (żeby nie powstał „kożuszek”) i pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia.

*KROK 3:* Włoska beza:
Gdy cytrynowy krem będzie już zimny możemy przygotować bezę.
Do rondelka wsypujemy 130g cukru i dolewamy 30g wody. Stawiamy na ogniu i doprowadzamy do wrzenia (nie mieszamy). Cukier się rozpuści i powstanie słodki syrop.
W międzyczasie ubijamy białka na sztywną pianę, następnie dodajemy powoli 20g cukru cały czas ubijając.
Gdy syrop osiągnie temperaturę 120 stopni jest gotowy do przelania do ubitych białek (gdy nie mamy termometru to obserwujemy syrop cukrowy - gdy zacznie wrzeć należy odczekać jeszcze około 1-2 min aż zacznie mocno się pienić, trzeba tylko uważać by go nie przypalić).
Wlewamy syrop cukrowy cienkim strumieniem do piany z białek cały czas ubijając na najwyższych obrotach. Piana powinna być bardzo sztywna i lśniąca.

*KROK 4:* Pistacje drobno siekamy.

Możemy teraz wyjąć spody z lodówki, wykładamy na nie krem lemon curd i nakładamy ubitą pianę z białek. Karmelizujemy pianę z każdej strony przy pomocy palnika gazowego, posypujemy na koniec pistacjami.
(Jeśli nie posiadamy palnika możemy zapiec ją w piekarniku pod grillem w temperaturze 200 stopni do osiągnięcia odpowiedniego koloru.