Ovocné tartaletky – ovocné koláčky

https://www.varimesmarcelou.cz/ovocne-tartaletky---ovocne-kolacky

Ovocné tartaletky nebo také ovocné koláčky jsou šťavnaté, zároveň lehké a přiměřeně sladké. Připravit si ovocné tartaletky je i skvělý způsob, jak zpracovat dary letní zahrady, která nabízí tolik barevného a voňavého ovoce. Když si ovoce zamrazíte, budete mít i v zimních měsících kus léta na talířku.

Množství těsta stačí na 10 ks tartaletek, ale protože přítelkyně Maruška slavila svátek, použila jsem jen 8 formiček a pro Marušku použila formu na malé srdíčko.

Na přípravu 10 ks ovocných tartaletek o průměru 10 cm budeme potřebovat

Na těsto

- 1 celé vejce
- 1 vanilkový cukr (8 g)
- 90 g krupicového cukru
- 50 g rozpuštěného másla
- 100 ml mléka
- 140 g jogurtu řeckého typu
- 200 g polohrubé mouky
- 1 balení prášku do pečiva (12 g)
- 1 špetku soli
- 1 oloupané, jablko (pevné a kyselejší) nastrouhané na slzičkovém struhadle

Další pomocníci

- Formičky na tartaletky (nejlépe s odnímatelným dnem) o průměru 10 cm
- Tuk na vymazání formiček
- Hrubou mouku na vysypání formiček

Na ozdobení tartaletek

- Bobule rybízu, borůvek, či ostružin
- Plátky mandlí na ozdobení tartaletek
- Moučkový cukr na posypání

Náročnost. Snadné

Pečeme na 180 °C po dobu 30-35 minut

Postup přípravy ovocných tartaletek

Nejprve si formičky vymažeme tukem (nejraději používám sádlo a štětec) a vysypeme hrubou moukou.



Do kastrůlku nalijeme 100 ml mléka a přidáme i 50 g másla. Máslo necháme v mléce rozpustit tak, aby směs měla pokojovou teplotu.

200 g polohrubé mouky smícháme s práškem do pečiva a špetkou soli.

Do mísy na zadělávání těsta rozklepneme celé vejce. Přisypeme 90 g krupicového cukru a přidáme i jeden vanilkový cukr. Elektrickým šlehačem vyšleháme cukr s vajíčkem do světlé pěny.

Do vyšlehaného vajíčka přidáme směs mléka s máslem a 140 g jogurtu pokojové teploty. Ruční metlou směs dokonale prošleháme. Nyní, po lžících začneme přidávat směs mouky a prášku do pečiva.

Každou lžíci mouky dokonale prošleháme tak, aby nám postupně vznikala hladká a houstnoucí směs.

Po zapracování veškeré mouky do těsta jako poslední přidáme jablko. Oloupané, bez jádřinců a nastrouhané na slzičkovém struhadle. Nudličky jablka zapracujeme do těsta stěrkou. Těsto máme hotové.

Troubu zapneme na 180 °C, horní i dolní ohřev.

Připravené formičky naplníme těstem do 2/3. Povrch těsta urovnáme stěrkou a posypeme dle libosti rybízem, borůvkami či ostružinami. Všechny tři posypky jsou výborné, ale nejraději mám rybíz a borůvky v poměru 1: 1. Ovoce zasypeme dle libosti plátky mandlí.



Naplněné formičky vyskládáme na plech, který vložíme doprostřed vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme po dobu 30–35 minut.

Po upečení horké formičky položíme na mřížku a necháme vychladnout. Pak je tartaletky osvobodíme od formiček a vyskládáme je na tác, pocukrujeme moučkovým cukrem a můžeme podávat. Výborné jsou s přidáním kopečku šlehačky.



Pokud vám tartaletky zůstanou do druhého dne, tak zjistíte, že ovoce nepropadlo ke dnu a dno se ovocnou šťávou nerozmáčelo.

