

Tartaletki ze śliwkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [Marzena](#), dnia 25 Sierpnia 2012r. o 16:44

Tagi: [tartaletki](#), [kruche ciasto](#), [śliwki](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [śródmorska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	200	g	dodatki
żółtko	2	szt.	nabiał
masło	100	g	nabiał
cukier puder	1,5	łyżka	dodatki
cukier	2	łyżka	dodatki
śmietana 12%	2	łyżka	nabiał
śliwka węgierka	400	g	owoce
proszek do pieczenia	0,5	łyżeczka	dodatki

Opis

Składniki na 8 foremek o średnicy 11cm.

Ciasto:

- 150g mąki
- 1 żółtko
- 50g masła
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru pudru
- ok. 2 łyżek śmietany

Nadzienie:

- 400g śliwek
- 50g masła
- 2 łyżki cukru
- 1 żółtko

Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem oraz żółtkiem. Dodać śmietanę. Szybko zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na 30 min.

Śliwki wypestkować, pokroić na ćwiartki.

Schłodzone ciasto rozwałkować i wyłożyć nim dokładnie blaszki na tartaletki (wysmarowane masłem). Ponakłuwać widelcem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 10 minut.

Masło roztopić w rondelku z cukrem i żółtkiem. Dokładnie wymieszać.

Podpieczone tartaletki wyłożyć śliwkami (środkiem do góry) polać masłem z cukrem i żółtkiem i wstawić na 30 minut do piekarnika nagrzanego do 160 stopni.

Smacznego! :)



Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: