

Tartinki z ananasem i bezą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 19 Stycznia 2014r. o 20:27

Tagi: tartinki, ciasto kruche, beza kokosowa, ananas karmelizowany

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka desery

Rodzaj kuchni: francuska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	1	szklanka	dodatki
margaryna	100	g	nabiał
żółtko	2	szt.	nabiał
cukier puder	6	łyżka	dodatki
ananas świeży	1	szt.	owoce
woda	1/2	szklanka	płyny i sosy
cukier	1/2	szklanka	dodatki
białko	2	szt.	nabiał
mąka ziemniaczana	1	łyżeczka	dodatki
ocet winny	1	łyżeczka	płyny i sosy
wiórki kokosowe	2/3	szklanka	dodatki

Opis

Z mąki, margaryny, cukru pudru (2 łyżki) i żółtek zagnieść kruche ciasto i wyłożyć nim 4-6 foremek do tartinek. Odstawić do lodówki.

Wodę z cukrem zagotować, dodać obranego i pokrojonego ananasa i gotować na niewielkim ogniu aż płyn odparuje. Wystudzić.

Ciasto kruche podpiec na jasnożółty kolor. Około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Wystudzić. Do każdej tartinki nałożyć po 3-4 łyżki ananasa.

Białka ubić na sztywno z cukrem pudrem (4 łyżki). Wymieszać delikatnie z mąką, octem i wiórkami. Nałożyć na tartinki.

Wstawić do piekarnika na kolejne 15 minut w temperaturze 160 stopni. Smacznego :)



Dla ilu osób: 3
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: