Тарталетки с заварным кремом и малиной

Автор: Мухаббат
06.08.2011 09:09 - Обновлено 06.08.2011 09:11



Тарталетки: 100 гр. сливочного масла растереть с 80 гр.сахара до полного его растворения. Добавить 1 яйцо, щепотку соли, хорошо перемешать. Добавить 140 гр. муки и 1 ст.л. сухих дрожжей. Замесить гладкое тесто, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 1 час.
Вынуть тесто, разделить на части, раскатать каждую часть и разложить по смазанным маслом формочкам. Выпекать при 180* 25-30 минут. Вынуть и остудить.

Заварной крем: 1 стакан молока вскипятить на медленном огне. 1 яйцо взбить с 1/2 стаканом сахара, ванильным сахаром и 2 ст.крахмала (лучше кукурузного) . Часть горячего молока осторожно вылить в яичную смесь, размешать и вылить получившуюся смесь в оставшееся молоко. Довести до кипения, постоянно помешивая. Остудить.

Наполнить тарталетки кремом, выложить свежую малину и украсить веточками мяты.

{jcomments on}