



Tartaletki z serem i truskawkami



Składniki:

Ciasto kruche

- 3 żółtka
- 35 g cukru pudru
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 150 g mąki pszennej
- 100 g masła

Masa serowa

- 300 twarogu sernikowego
- 2 jajka
- 70 g cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka cukru waniliowego

Ponadto

- ok. 15 truskawek

Przygotowanie:

Składniki na masę serową powinny być w temperaturze pokojowej.

Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Dodaj masło i posiekaj na małe kawałeczki. Dodaj żółtka oraz cukier puder i szybko wyrób ciasto. Owiń je folią spożywczą i włóż do lodówki na godzinę, aby się schłodziło.

5 foremek na tartalerki o średnicy około 12 cm wysmaruj masłem.

Ciasto wyjmij z lodówki, podziel na 5 części. Z każdej części ciasta zrób kulkę, rozwałkuj i wyłóż dna tartaletek. Tak przygotowane foremki wstaw do lodówki na 30 minut, aby się schłodziły. Przed pieczeniem ciasto ponakłuj widelcem. Piecz w temperaturze 180°C przez około 10-12 minut, aż ciasto delikatnie się zezłoci. Wyjmij z piekarnika i zostaw do przestudzenia.

Twaróg zmiksuj z mąką, cukrem i cukrem waniliowym na średnich obrotach, następnie dodaj jajka i zmiksuj tylko do połączenia się składników. Masę serową wyłóż na upieczone spody. Na wierzchu poukładaj połówki truskawek.

Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez około 25 minut, aż masa serowa się zetnie.