

TARTELETKI CZEKOLADOWE

z Mokate Chocolate Drink o smaku Whisky



55 min



3h 45 min



6-8 porcji

Składniki:

KRUCHE CIASTO

- 250 g mąki pszennej
- 125 g zimnego masła
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 1 małe jajko
- 1 żółtko

NADZIENIE

- 6 łyżek Mokate Chocolate Drink o smaku Whisky
- 150 g śmietanki 36%
- 200 g masła
- 1 słoiczek konfitury z czarnej porzeczki

DEKORACJA

- jadalne bratki



Przygotowanie:

- 01** Do miski przełożyć mąkę, cukier puder oraz pokrojone w kostkę masło. Masło rozdrobnić palcami, łącząc je z mąką do uzyskania konsystencji kruszonki.
- 02** Dodać jajko oraz żółtko i wyrobić gładkie, elastyczne ciasto. Schłodzić w lodówce przez 20 minut.
- 03** Przygotować foremki do tartaletek. Schłodzone ciasto rozwałkować, wykroić spody i paski, a następnie wyłożyć nimi formy.
- 04** Spody ponakłuwać widelcem i wstawić do lodówki lub zamrażarki.
- 05** Piekarnik nagrzać do 190°C. Tartaletki piec do lekkiego zrumienienia, następnie wyjąć i ostudzić.
- 06** Przygotować nadzienie: podgrzać śmietankę do wrzenia, wsypać 6 łyżek Mokate Chocolate Drink o smaku Whisky i energicznie wymieszać. Dodać pokrojone w kostkę masło i mieszać do uzyskania jednolitej masy. Ostudzić.
- 07** Na dno każdej tartaletki nałożyć łyżkę konfitury z czarnej porzeczki. Zalać przestudzonym nadzieniem czekoladowym i wstawić do lodówki na około 2 godziny.
- 08** Udekorować jadalnymi bratkami.