

Ovesné tartaletky s vanilkovým krémem a lesním ovocem



6 PORCÍ



40 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Voda	20
Vločky ovesné	120
Čekankový sirup	25
Maliny	60
Borůvky	60
Puding průměr (prášek)	20
Mléko čerstvé polotučné (1,5 % tuku)	170
Džem průměr	20
Ricotta	100
Máslo čerstvé nesolené	35
Dochucovadla: vanilka	

Postup přípravy

Vločky nahrubo rozemeleme nebo použijeme jemné vločky. Smícháme s klasickým (nebo ořechovým) máslem a čekankovým sirupem. Vypracujeme těsto, dle potřeby zředíme vodou, aby nám vznikla kompaktní hmota. Těsto dáme v tenké vrstvě do formiček na tartaletky nebo muffiny a pečeme při 170 stupních cca 15–20 minut. Hotové tartaletky vyklepneme z formiček a necháme vychladnout. Připravíme si krém. Pudink uvaříme (v trochu menším množství mléka) a necháme vychladnout. Přikryjeme fólií, aby se nevytvořil škraloup. Až bude mít pokojovou teplotu, vyšleháme společně s ricottou, vanilkou a malinovým (nebo jiným) džemem. Dle chuti můžeme přidat i čerstvé nadrobno nakrájené ovoce. Krém necháme v lednici tuhnout. Pro nižší obsah tuku lze ricottu nahradit nízkotučným tvarohem, ale s ricottou bude krém jemnější. Případně lze použít i samotný tvaroh ochucený vanilkou a ovocem, pokud bychom si chtěli ušetřit práci s vařením pudinku. Krémem plníme hotové košíčky a dozdobíme čerstvým ovocem. Dle chuti můžeme posypat drcenými ořechy. Z uvedeného množství připravíte celkem 4 větší nebo 6 menších tartaletek.

Tip: Místo klasického másla můžete do těsta přidat ořechové „máslo“ (například mandlové), které má lepší poměr mastných kyselin.