OVESNÉ TARTALETKY S TVAROHOVÝM KRÉMEM A JAHODAMI

Sušenkový recept trochu jinak. Tento nápad mi ležel v hlavě už dlouho a když jsem objevila v obchodě krásné jahody, nešlo odolat. K tomuto receptu jsem využila těsto na oblíbené ovesné sušenky a vytvořila jsem tak trochu (nejen) snídaňovou verzi.

Výsledkem jsou křupavé tartaletky. Ty jsem doplnila tvarohovým krémem slazeným medem. Místo medu můžete využít javorový sirup nebo moučkový cukr. Zatím jsem vyzkoušela tartaletky jen s jahodami, ale myslím, že jsou skvělou variantou snídaně v jakoukoli roční dobu a už se těším, až použiju čerstvé ovoce ze zahrádky.

INGREDIENCE

TARTALETKY

(6 – 8 tartaletek podle průměru formiček)

200 g jemně mletých ovesných vloček
300 g hladké mouky
120 g jemně mletého třtinového cukru
200 g másla pokojové teploty
1 lžíce studené vody
špetka soli
1/2 lžičky prášku do pečiva z vinného kamene
2 vejce

TVAROHOVÝ KRÉM

250 g šlehaného tvarohu
150 g řeckého nebo smetanového jogurtu
2 lžíce tekutého medu nebo javorového sirupu
1 lžička vanilkové pasty

JAHODY S MÁSLEM

200 g jahod
1 lžíce másla

100 g čerstvých jahod

POSTUP

TARTALETKY

1. Nejprve si upečeme korpusy tartaletek.
2. Troubu si předehřejeme na 180 °C. Připravíme si 2 plechy a vyložíme je pečicím papírem.
3. Jemně mleté vločky smícháme s moukou, cukrem, solí, práškem do pečiva.
4. Přidáme máslo a vejce. Hněteme, dokud nevznikne kompaktní hmota. Pokud se suroviny nechtějí spojit, můžeme přidat ještě lžíci studené vody.
5. Z těsta vytvoříme váleček, ze kterého odkrajujeme stejně velké kousky. Uhněteme kuličky, které vmačkáme do forem na tartaletky, dno uhladíme a okraje pevně vymačkáme. Pokud jsou formičky nepřilnavé, stačí vymazat máslem. V opačném případě vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Také doporučuji použít formičky s odnímatelným dnem.
6. Pečeme 15 – 20 minut, dokud nezačnou okraje zlátnout.
7. Necháme trochu vychladnout, vyklopíme a necháme zcela vychladnout.

KRÉM

1. Na krém si vyšleháme tvaroh s řeckým jogurtem, medem a vanilkovou pastou.
2. Jedná se krém pro okamžité použití, proto jej doporučuji skladovat 1 den v lednici, pokud jej všechen nespotřebujete do tartaletek.

JAHODY S MÁSLEM

1. Jahody omyjeme, nakrájíme na kousky.
2. Máslo rozpustíme na pánvičce, přidáme jahody a trochu povaříme, jen aby jahody pustily trochu šťávy.
3. Odstavíme.
4. Zbytek jahod nakrájíme.

DOKONČENÍ

1. Tartaletky naplníme tvarohovým krémem.
2. Poklademe jahodami s máslem a doplníme čerstvými jahodami.