

Тарталетки с абрикосами и кремом из маскарпоне

80–90 Мин.

Способ приготовления

1. Взбейте сливочное масло, сахар, сахарную пудру и соль до кремообразного состояния. Добавьте яичный желток и быстро перемешайте. Добавьте муку и замесите тесто.
2. Сформируйте из теста диск, заверните в пищевую пленку и поставьте в холодильник на 30 минут.
3. Разогрейте духовку до 170 °C. Раскатайте тесто, вырежьте круги и разместите их в форме для тарталеток. Проколите дно вилкой и выпекайте 17 минут. Дайте полностью остыть.
4. Взбейте маскарпоне, сахар и ваниль (разрежьте стручок вдоль и ножом соскребите зернышки). Добавьте сливки и перемешайте до однородной кремообразной консистенции.
5. Наполните тарталетки кремом, украсьте абрикосами и посыпьте фисташковой крошкой. Приятного аппетита!

Ингредиенты 8 Порции

= Kotányi Produkte

Для теста:

120 г	Сливочное масло
30 г	Сахар
40 г	Сахарная пудра
1 шт.	Желток
180 г	Мука
Щепотка	Соль морская

Для начинки:

120 г	Маскарпоне
20 г	Сахар
80 мл	Сливки 33%
4 шт.	Консервированные абрикосы (8 половинок)
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках