



# Тарталети с маскарпоне и компот от кайсии

⌚ 80–90 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За тарталетите

120 g	Масло, на стайна температура
30 g	Кристална захар
40 g	Пудра захара
1 бр.	Жълтък
180 g	Пшенично брашно
Щипка	♦ Морска сол
½ ч.л.	Кора от портокал, настъргана

#### За пълнежа

120 g	Маскарпоне
1 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар
80 g	Бита сметана
8 бр.	Кайсии от компот/консерва
Шена	Шамфъстък, натрошен

- 1 Разбийте маслото с двата вида захар, щипка морска сол и портокаловите корички. Добавете жълтъка и разбийте отново. Омесете тесто като добавите брашното. Оформете на диск, увийте в прозрачно фолио и приберете в хладилника за 30 минути.
- 2 Загрейте фурната на 170°C предварително. Разточете тестото тънко и изрежете кръгчета. Притиснете ги към формичките за тарталети, надупчете дъното им с вилица и опечете за 17 минути във фурната. Оставете да изстинат напълно, преди да напълните с пълнежа.
- 3 Разбийте маскарпонето с ваниловата захар. Добавете сметаната и разбийте отново.
- 4 Разпределете пълнежа в тарталетите. Сложете по една кайсия върху всяка и поръсете с шамфъстък.

