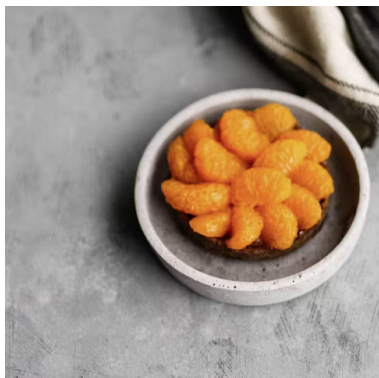




Тарт с крем от кестени и мандарини

⌚ 40—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тартовете

180 g	Универсално брашно
125 g	Пудра захар
1 ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани
115 g	Масло, охладено
Щипка	Бакпулвер
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
1 ч.л.	♦ Канела на прах
Щипка	♦ Морска сол

За кестеновия крем

250 g	Печени кестени
45 ml	Бита сметана
80 g	Захар

За гарнитура

1 Консерва	Мандарини
------------	-----------

- 1 За да пригответе джинджифиловите тартове: Смесете брашното с морската сол, канелата, лимоновата кора и бакпулвера в купа. Разрежете шушулката ванилия по дължина, изстържете пулпата и добавете към сместа.
- 2 Направете кладенче в средата на брашното и добавете течните съставки. Омесете сместа на ръка до гладко тесто и го оставете да втаса в хладилника за един час.
- 3 Загрейте фурната на 120 °C (356°F).
- 4 След това разточете тестото и изрежете кръгове с диаметър 10 см. Намажете формите за тарт с масло и поръсете с брашно. Поставете кръгчетата тесто във формите за тарт и с помощта на вилца направете дупки в блата.
- 5 Печете блатовете за 20 минути на 120°C (248°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната. Извадете ги щом станат златистокафеви и оставете да се охлаждат.
- 6 Оставете крема от кестени да се отпусне на стайна температура. С помощта на миксер разбийте битата сметана и бавно добавете захарта. Сега добавете битата сметана в кестеновия крем.
- 7 Напълнете формата за тарта с кестеновия крем и отгоре разпределете мандарините. Сервирайте охладен и се насладете.

