



Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto:

120 g	Maslaca, sobne temperature
30 g	♦ Šećer s prirodnim aromom naranče
40 g	Šećera u prahu
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
1 kom	Žumanjka
180 g	Glatkog brašna

Za kremu i nadjev:

120 g	Mascarpone sira
20 g	♦ Šećer s prirodnim aromom naranče
1 žličica	♦ Bourbon vanilija pasta
80 g	Vrhnja za šlag
8 kom	Polovica marelica iz kompota
	Sjeckana pistacija ili sjemenke bundeve, za dekoraciju

Tartići s marelicama

⌚ 55—60 Min   

Priprema

- 1 Miksajte maslac, šećer s aromom naranče, šećer u prahu i sol dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte žumanjak i kratko izmiksajte. Umiješajte brašno i oblikujte tijesto.
- 2 Oblikujte disk, zamotajte u foliju i stavite u hladnjak na 30 minuta.
- 3 Zagrijte pećnicu na 170 °C. Razvaljajte tijesto, izrežite krugove i utisnite u kalupe. Izbodite vilicom i pecite 17 minuta. Ostavite da se ohlade.
- 4 Miksajte mascarpone, šećer s aromom naranče i vanilija pastu. Dodajte vrhnje za šlag i miksajte dok ne dobijete kremu.
- 5 Napunite tartiće kremom, dodajte marelice i pospite pistacijama ili sjemenkama bundeve.

