Тарталети с ягоди с черен пипер и ванилов крем с бурбонска ванилия

90—100 Минути

Съставки за 5 Порции

= Kotányi Produkte

За бисквитеното тесто

100 g	Масло, студено и нарязано на кубчета
200 g	Брашно
60 g	Пудра захар
Ч.л.	Сол от Средиземно море
1 бр.	Яйце
Бр.	Бурбонска ванилия

За ягодите

500 g	Ягоди
2 с.л.	Кристална захар
Бр.	Бурбонска ванилия
	Черен пипер на зърна
1 с.л.	Балсамов оцет, по желание

За крема

400 ml	Прясно мляко, пълномаслено
4 бр.	Жълтъци
40 g	Нишесте
70 g	Кристална захар
	Шушулката ванилия, от която са използвани семената

За гарниране

	Черен пипер на зърна
	Листенца босилек

Подготовка

1 В кухненски робот сложете всички необходими продукти за бисквитеното тесто. За улеснение можете да разбиете леко яйцето предварително. Включете робота на средна скорост и след няколко секунди на висока, докато се образува тесто.

СЪВЕТ: Можете да замесите тестото също с ръка или с преса за картофи.

2 Размесете тестото закратко на плота, за да се уверите, че няма бучки в него или неразбито яйце. Увийте го със свежо фолио и го сложете за час в хладилника.

3 През това време пригответе ягодите. Нарежете около 150 г ягоди на малки парченца. Сложете ги в тенджера върху котлона заедно със захарта, семената ванилия и оцета. Поръсете с черен пипер от мелничката.

4 Когато сместа започне да кипи, намалете котлона и оставете ягодите да се готвят между 5 и 10 минути, до омекване и сгъстяване.

5 Махнете тенджерата от котлона и оставете сместа да се охлади за няколко минути. Пюрирайте или намачкайте с вилица почти до еднородност.

6 Нарежете останалите ягоди на четвъртинки или на плоски филийки и ги сложете в пюрето. Разбъркайте добре и покрийте с капак или фолио. Оставете ягодите да се киснат (мацерират) за 30-60 минути в хладилника.

7 Загрейте фурната на 180°C предварително.

8 С помощта на малко брашно разточете охладеното тесто на лист с дебелина около 7-8 мм. С формите за тарталети изрежете кръгове от тестото. Разтегнете го, за да обхване формата до ръбовете ѝ и отрежете ако излиза отгоре. Надупчете с вилица тестото във формите.

9 Изрежете листове от хартия за печене, така че да покриват добре всяка тарталета (по възможност дори ръбовете). Изсипете във всяка кошничка върху хартията достатъчно боб, за да я напълни.

СЪВЕТ: Когато печем кора на пай или тарт самостоятелно, преди да я напълним с крем и използваме тежести за задържане на формата наричаме процеса „Сляпо печене“.

10 Печете с боба 20 минути и след това още около 15 минути без боб и хартия, до златисто. Оставете основите да се охладят напълно, преди да ги напълните с крем.

11 Пригответе крема като загреете млякото в малка тенджера до кипване заедно с шушулката ванилия в него. Междувременно в друга тенджера разбийте заедно захарта и нишестето. Добавете жълтъците и разбърквайте с тел, докато се получи хомогенна смес.

12 Малко по малко, за да не пресечете жълтъците, добавете горещото мляко, като разбърквате непрекъснато. След това върнете сместа на котлона (температурата намалена наполовина) и продължете да разбърквате още 2-3 минути, докато кремът се сгъсти.

13 Покрийте го с капак или фолио, за да не хване кора.

14 Изсипете от крема във всяка тарталета, така че да ги напълните до ръбовете, и загладете. Кремът може да е топъл, но е желателно да не е съвсем врял. Изчакайте да се охлади в тарталетите и след това наредете отгоре ягодите. С лъжица полейте върху тях останалия на дъното сос.

15 Украсете с листенца босилек и поръсете с още черен пипер.