


# Безглутенови тарталети с кайсиев конфитюр и меренг

Рецепта от блог Вкусно с Бети <http://vkusnosbety.blogspot.com/>

about 8 порции (/доза)

   Medium

 up to 60 Min.



## Съставки:

### За конфитюра:

about 850 г кайсии  
about 150 мл пряно изцеден  
портокалов сок  
about 1 пак. Гелфикс Супер 3:1  
Dr.Oetker  
about 350 г захар (светла,  
тръстикова )  
about 4 - 5 с.л. лимонов сок (от  
един лимон)  
1 с.л. лавандулови цветчета

### За тарталетите:

120 г брашно от елда  
100 г бадеми (смлени)  
0,25 ч.л. сол (1/4)  
40 мл кленов сироп  
60 г кокосово масло

### За крема:

400 мл кокосово мляко  
(студено, с висока масленост)  
1 пак. Крем Оле ванилия  
Dr.Oetker

### За меренг:

90 мл вода от сварен нахут  
(аква фаба)  
80 г захар (светла, тръстикова)  
1 щипка лимонена киселина  
Dr.Oetker (1/8 ч.л.)

## 1 Приготвяне на конфитюра:

Измийте и почистете кайсиите. Всяка половинка от кайсиите се нарязва надлъжно на 3-4 парчета и след това на кубчета. Поставете в тенджера. Добавете портокаловия и лимонения сок.

Съдържанието на пакетчето Gelfix Super 3:1 се разбърква с 2 с.л. от отмерената захар. Поръсва се над плодовете и се разбърква добре.

При постоянно разбъркване сместа се оставя да заври и се добавя останалата захар. Бъркането и варенето продължава още 3 минути. Добавят се лавандуловите цветчета и се разбърква. По желание може да отстраните пяната.

Конфитюрът още горещ се разсипва в подготвените бурканчета. Затварят се и веднага се обръщат с капачката надолу. Стоят 5-10 минути и се обръщат.

## 2 Тарталетите:

В купа объркваме с вилица сухите съставки. Добавяме течните съставки и отново разбъркваме до равномерно овлажняване на сместа и образуване на трохи.

С пръсти разпределяме сместа равномерно във формичките за тарталети. Поставяме в хладилник за 30-40 минути или във фризер за 15 минути да се стегнат. През това време включваме фурната да се загрее на 180 С.

Поставете всички форми в тава. Така ще ги извадите по-лесно. Печете тарталетите около 15-20 минути.

Извадете от фурната и оставете да се охладят, докато стане възможно да ги докосвате с ръка. Внимателно извадете изпечените тарталети от формите и оставете на решетка за окончателно охлаждане. Ако няма да ги пълните същия ден приберете в кутия.

## 3 Ваниловия крем:

В дълбока купа се поставя кокосовото мляко и Крем Оле. Разбива се отначало на бавни обороти, после на бързи около 3 мин, докато се получи гъст крем. Поставете крема в пош с кръгъл накрайник.

## 4 Белтъчна глазура:

В дълбока купа се поставя нахутената вода, добавя се лимонената киселина и разбиването започва. Разбивайте, докато започнат да се оформят меки върхове. Добавете захарта и разбивайте докато сместа стане гладка и лъскава и оформя твърди върхове. Поставете сместа в пош с кръгъл накрайник.

## 5 Сглобяване (вариант 1):

Поставете на дъното на тарталетите кайсиев конфитюр, шприцвайте ванилов крем, най-отгоре шприцвайте белтъчна глазура все едно оформяте пчелно кошерче.

Включете горелката за крем брولة и леко запечете белтъчната глазура.



⑥ Сглобяване (вариант 2):

Поставете на дъното на тарталетите ванилов крем. Върху него разпределете около 1 с.л. конфитюр и над него шприцвайте белтъчна глазура със същия кръгъл накрайник или с по-малък.

