


Бързи тарталети с крем с бял шоколад

Комбинацията от нежен крем, обсипан с пресни малини, ще се хареса на всички у дома

6 кифлички (сладки)

 Лесно

 up to 60 Min.



Съставки:

За основата:

1 пак. многолистно тесто (бутер) (1 лист охладено бутер тесто с приблизителни размери 30/50 см)

За крема:

1 пак. Специален пудинг за чийзкейк с бял шоколад
500 мл прясно мляко
80 г захар
200 г сирене крема
50 мл прясно мляко

За декорация:

1 чаши малини (пресни)
1 малко мента (няколко листа, може и листа босилек)

1 За тестото:

Загрейте фурната на 200 °C. Разгънете листа бутер тесто и изрежете 6 кръга с диаметър малко по-голям от формите за тарталети (можете да използвате метални или керамични). Внимателно поставете изрязаните кръгове тесто във формите и притиснете към дъното и стените. Надупчете с вилица дъното, покрийте всяка форма с хартия за печене и напълнете със сух зрял боб.

Печете тарталетите за около 12-15 мин, докато ръбчетата започнат да порозовяват, махнете тежестите и хартията и печете още около 5-7 мин, докато получите хубав златист цвят. Извадете от фурната и оставете да се охладят. Ако въпреки тежестите тестото е бухнало много в средата, притиснете го с опакото на лъжица.

2 За крема:

Пригответе крема, като спазвате указанията на опаковката. Смесете съдържанието на пакетчето и захарта в съда за варене. Добавете постепенно млякото и разбъркайте добре. Сложете да заври.

След като заври, намалете температурата на котлона и варете 3 мин при непрекъснато бъркане. Прехвърлете готовия пудинг в друг съд, покрийте плътно повърхността му с домакинско фолио. Оставете да се охлади леко.

Разбийте крема сиренето с 50 мл мляко. Добавете постепенно охладения пудинг към него и разбийте с миксер на ниска скорост. Разпределете равномерно върху бисквитения блат и оставете да се охлади за няколко часа в хладилника.

Когато основите на тарталетите са изстинали, ги напълнете с готовия крем. Украсете с пресни малини или други плодове и свежи листенца мента или босилек.