



Sposób przygotowania

Wszystkie składniki na ciasto umieścić w robocie z nożami do siekania. Połączyć je a potem szybko zagnieść i zawinąć ciasto w folię spożywczą. Schować je do lodówki na godzinę. Mleko zmiksować z proszkiem na mus do zgęstnienia, przełożyć do rękawa cukierniczego, zakładając dekoracyjną końcówkę i schować mus do lodówki na dwie godziny. Foremki do tartuletek o średnicy 12 cm posmarować masłem lub margaryną i wysypać bułką tartą. Schłodzone ciasto podzielić na 6 części, rozwałkować na placki i wyłożyć nimi foremki a potem nakłuć ciasto widelcem. Foremki wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 20 minut. Upieczone spody wyjąć z foremek i wystudzić. Potem spody napełnić musem i posypać jagodami a na koniec udekorować dowolną miętą (u mnie cytrynową).

Tarteletki z musem czekoladowym i jagodami



Składniki

- 2 żółtka
- 1 łyżka wody
- 125 g margaryny lub masła
- 1 szczypta soli
- 250 g mąki pszennej typ 500
- 2 łyżki cukru pudru
- 250 ml mleka
- 200 g musu czekoladowego (proszek)
- 2/3 szk jagód