

Čokoládové tartely

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g polohrubé mouky

7 lžic cukru

solí

2 lžice kakaa

200 g másla

2 lžice zakys. smetany

1 žloutek

1 balíček vanilk. pudinku

500 ml mléka

3 lžice „Cointreau“

1 pomeranč

12 angreštů

315 ml mandarinkového kompotu



Postup

1. Z mouky, 3 lžic cukru, soli, kakaa, másla nakrájeného na vločky a zakysané smetany vypracujeme těsto. Chladíme 30 minut.

2. Troubu předehřejeme na 200 °C. Těsto vyválíme, vykrájíme 12 kosočtverců (10 x 8 cm). Kosočtverce narovnáme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným žloutkem. Pečeme v předehřáté troubě asi 15 minut.

3. V šesti lžicích mléka rozpustíme 4 lžice cukru a pudinkový prášek. Zbylé mléko uvedeme do varu, vmícháme pudink, opět uvedeme do varu a přidáme likér. Pomeranč rozdělíme na měsíčky, angrešty překrojíme, mandarínky necháme okapat.

Kosočtverce potřeme pudinkem a ozdobíme ovocem.