CITRÓNOVÉ TARTALETTKY

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

...	Tartalettky
x	tartalettky
x	biela čokoláda na potretie tartalettiek

...	Náplň
125 g	citrónovej šťavy
60-80 g	práškového cukru podľa chuti
3 ks	vajíčok
10 g	kukuričného škrobu
60 g	masla

...	Bielkový sneh
z 2 vajec	bielka
100 g	kryštálového cukru

Čas prípravy

Náročnosť

Postup prípravy

Postup:

Roztopte si bielu čokoládu a potrite vnútro tartaletiek. V hrnci na slabšom ohni zohrejte šťavu s cukrom. Do roztopenia cukru. Pridajte vajíčka zmiešané so škrobom a stále miešajte. Varíte zmes až do zhustnutia, vypnite ju a prepasírujte cez sitko. V prípade, že tam máte kúsky upečených vajec, tak ste to varili príliš dlho, príliš na silnom ohni alebo zle miešali. Pridajte maslo a vymiešajte to ideálne ponorným mixérom. Nalejte zmes do pripravených tartaletiek. Dajte do chladu, aby vám citrónový krém stuhol minimálne 1 hodinu. Po vychladnutí môžete tartaletky dozdobiť iba ovocím alebo ako francúzi bielkovým snehom. Bielka dajte šľahať. Keď už začnú peniť, tak postupne pridávajte cukor a šľahajte až do pevného snehu. Sneh si prehoďte do cukrárskeho sáčku a nastriekajte tartaletky podľa vašej fantázie. Na záver sneh už len opáľte flambovacou pištolou a tartaletky sú hotové.

množstvo: 25 kusov

Bon appétit!