

Sweet Flow

Blonde tartaletky s malinovým džemem

Linecké těsto

250 g hladké mouky
1 g soli
130 g másla (změkklého)
110 g cukru moučka
1 vejce

Malinový džem

225 g malinového pyré*
20 g cukru krupice
2 g pektinu NH nebo Dr. Oetker

Postup na džem:

- › Smíchej cukr krupici a pektin.
- › Nahřej v kastrůlku malinové pyré na teplotu 40 °C a přidej cukr krupici, pektin a míchej.
- › Vař přibližně minutku.
- › Přendej do mixovací nádoby a rozmixuj.
- › Nalej do upečené tartaletky část malinového džemu. Vychází to přibližně 20 g na porci.
- › Dej takto naplněné tartaletky do lednice a mezitím si připrav blonde čokoládovou pěnu.

Blonde čokoládová pěna

80 g žloutků
26 g cukru krupice
110 g blond čokolády
220 g šlehačky
2 plátky želatiny

Postup na pěnu:

- › Namoč si želatinu do studené vody.
- › Rozpusť blonde čokoládu nad párou.
- › Bokem nahřej nad párou také žloutky společně s cukrem. Šlehej, dokud nezískáš nadýchanou pěnu.
- › Přidej vymačkanou želatinu do žloutkové pěny. Šlehej dokud se zcela nespojí a postupně vlévej rozpuštěnou čokoládu. Míchej stěrkou.
- › Šlehačku našlehej do polo ušlehání. (Je příjemnější ji jíst, když není úplně našlehaná).
- › Při teplotě 35 - 40 °C nalij čokoládovou směs do šlehačky a jemně zamíchej stěrkou.
- › Čokoládovou pěnu nalij do Tartaletky a dej do lednice na pár hodin ztuhnout.
- › Vyndej, ozdob na vrchu jahodami a lesními plody. .