

# Tartaletki z kremem waniliowym

Coś walentynkowego, jak co roku! Czyli łątwo, szybko, prosto, ale i PIĘKNIE <3 Bo kto nie lubi kruchego ciasta pokrytego pysznym waniliowym kremem?! Ja uwielbiam i mam nadzieję, że Wy również. Ten przepis to jak zwykle super pomysł na tzw. potrójne-P ! Piękne, pyszne i PROSTE! Na tym trzecim zawsze najbardziej mi zależy, bo wiem, że każdy z nas w obecnym czasie jest wciąż w biegu, czy to praca czy nauka na zajęcia, czy oba, jak to jest właśnie w moim przypadku. Dobrze wiecie, a jeśli nie, to zaraz się powtórzę... Moja strona i przepisy, które tutaj zamieszam muszą MUSZĄ być proste, a nawet jeśli nie wyglądają na łątwe, robię dla Was relację zdjęciową, żeby nikt się nie zniechęcał. "Czy taka ma być konsystencja?", "Czy w takim kolorze powinna być masa?" itp.

NIE NIE NIE ! Staram się wszystko wytłumaczyć po POLSKIEMU, żeby nawet facet (i tutaj nie chce nikogo urazić, ale wiem ze statystyk ze około 90% moich tzw. "followersów" to kobitki!) był w stanie sobie poradzić ! TAK i teraz na blogu bardzo prosty przepis! Napisałam to słowo 5 razy, wybaczcie. No nic koniec gadania, czas do działania!

## Tartaletki z kremem waniliowym

Przelicznik kulinarny

|                      |                          |               |
|----------------------|--------------------------|---------------|
| Cukier               | 1 szklanka = 240g        | 1 łyżka = 14g |
| Mąka pszenna (biała) | 1 szklanka = 150g - 170g | 1 łyżka = 10g |
| Cukier puder         | 1 szklanka = 170g        | 1 łyżka = 12g |

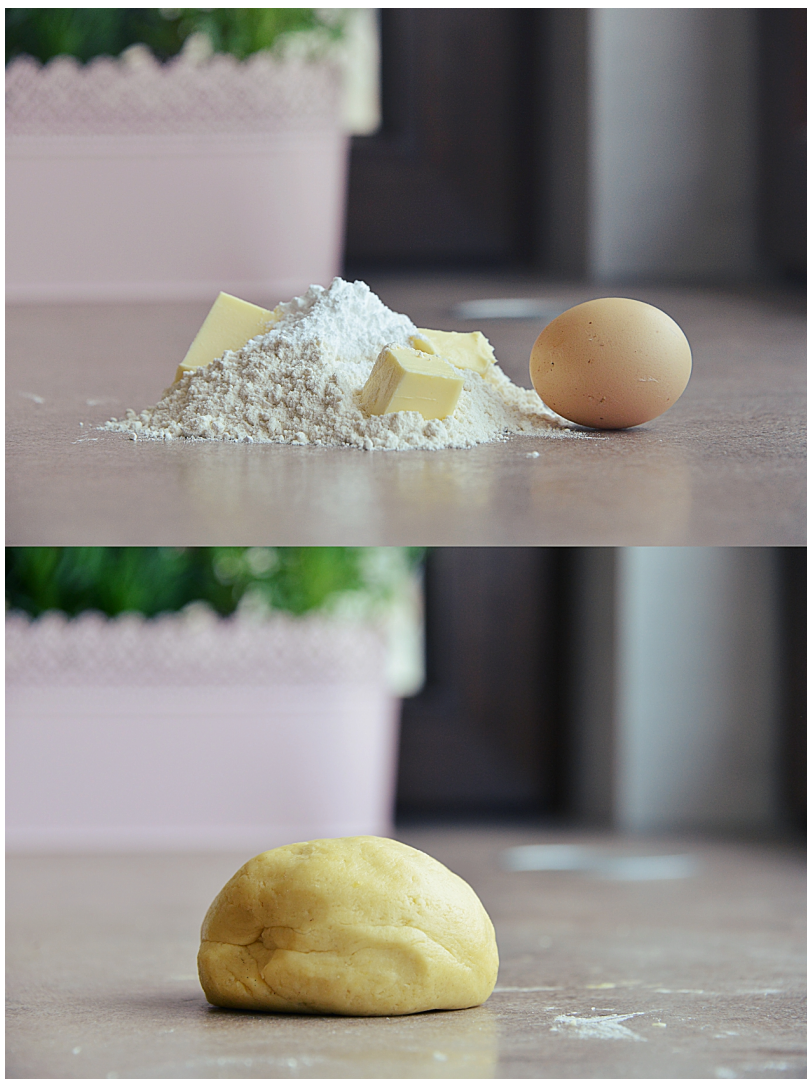
## **Składniki na kruche ciasto:**

1 pełna szklanka mąki  
1/2 kostki masła (ok. 120g)  
2 łyżki cukru pudru  
1 żółtko



## **Wykonanie ciasta:**

Ciasto możemy zagnieść rękoma, ale można wrzucić wszystko do blendera i na wysokich obrotach utrzeć ciasto. Po zblendowaniu ciasta po prostu wyciągnijcie je z blendera (lub malaksera) i ugniećcie kulkę. Wrzućcie ją na 20 minut do zamrażarki, aby ciasto się schłodziło.



Po schłodzeniu ciasta posypujemy blat mąką, wykładamy ciasto i wałkujemy! Warto osypać mąką również wałek, żeby nie przyklejało nam się ciasto. rozwałkowanym ciastem wykładamy nasze foremki na małe tarty. Pamiętajcie nie musi to być równe! Ja najczęściej zanim rozwałkuje ciasto kroje je na paski grubości 1 cm i wtedy wałkuje. Takie wykrawki układam w foremkach i łączę je. □  
Tarty pieczemy w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut, lub aż się zarumienią.



Po upieczeniu odłączmy formy z upieczonym ciastem na bok, aby wystygły. CZAS NA KREM!

**Składniki na krem waniliowy:**

- 1 szklanka mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 żółtka
- 1 laska wanilii (przecięta wzdłuż)

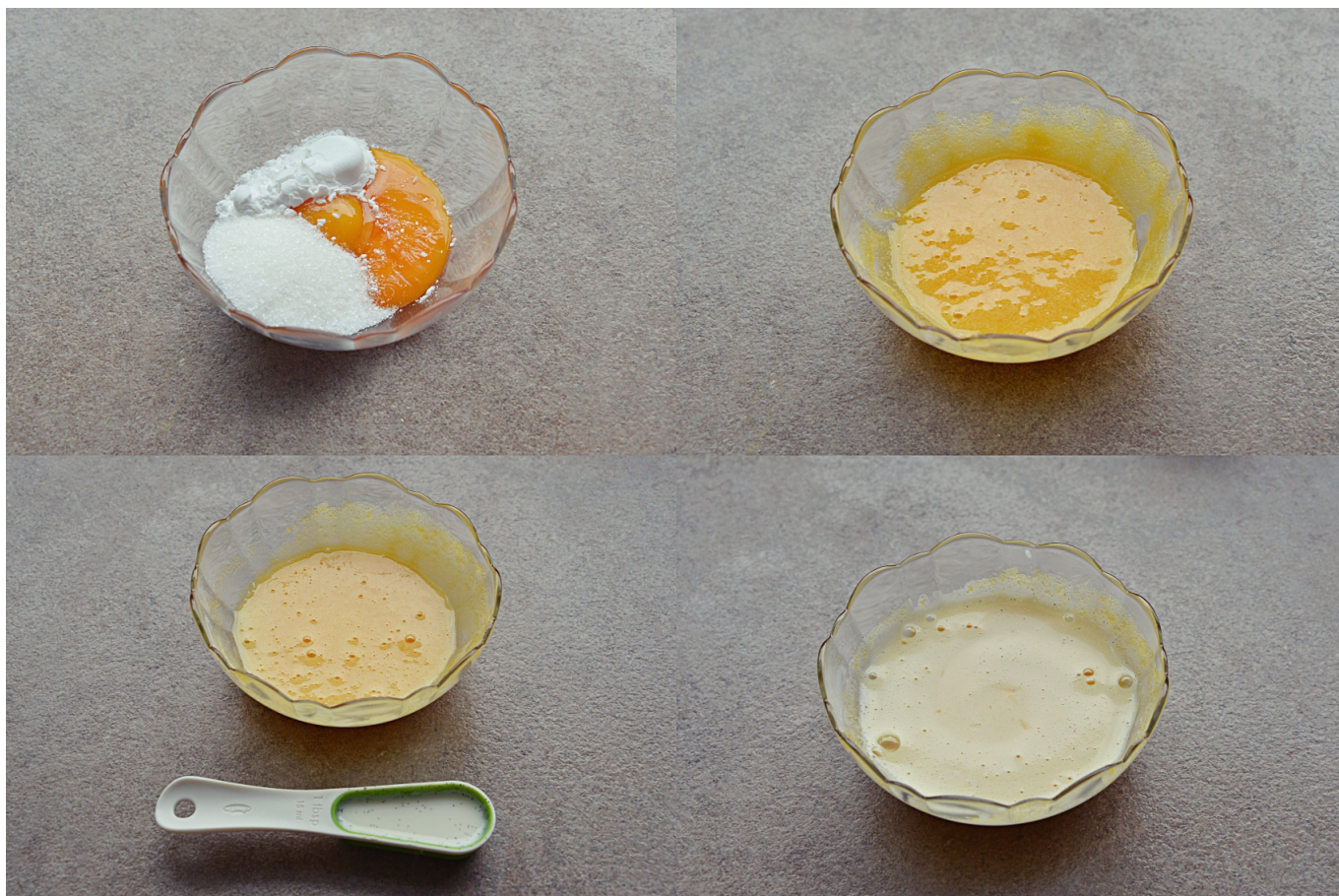


### **Wykonanie kremu:**

Zaczynamy od podgrzania mleka wraz z przeciętą laską wanilii w rondelku. Pamiętajmy by co jakiś czas mieszać. Dobrze jest przed dodaniem wanilii wydrążyć z niej nasionka i po prostu dodać do mleka razem z pozostałą laską, która jest pełna zapachu!



W osobnej miseczce mieszamy dokładnie żółtka z cukrem i mąką.  
A gdy mleko będzie już bardzo gorące dodajemy do mieszanki jajecznej parę łyżek gorącego mleka z wanilią, aby podwyższyć temperaturę żółtek. Nie chcemy dodać zimnej mieszanki jajecznej do gorącego mleka.



Taką ciepłą mieszaninę dodajemy teraz do mleka. Na małym ogniu przez parę minut dokładnie mieszamy. Gdy krem waniliowy powoli zacznie bulgotać i gęstnieć znaczy, że zbliżamy się do końca! Po około 4 do 5 minutach krem powinien być gotowy. Wyławiamy z kremu łaski wanilii, a garnek odstawiamy na bok do wystygnięcia. Dobrze jest przykryć go folią, aby nie utworzyła się skorupka.



Schłodzony krem wykładamy łyżeczką na nasze tartaletki i wygładzamy wierzch.





Gotowe tartaletki schładzamy w lodówce, a na trzydzieści minut przed podaniem wyciągamy je z lodówki. Nasze małe tarty możecie udekorować pokrojonymi owocami, możecie również na tartku zetrzeć czekoladę i posypać krem. Ja wybrałam truskawki i listki mięty.

**SMACZNEGO i MIŁOSNEGO !**





**Jak zwykle zapraszam Was na snapa i instagrama !**

**Snapchat: maniaczkkaa**

**Instagram: "wszystkomaniaczka" oraz "martyynnaa"**