

Tartaletki z owocami

SKŁADNIKI

150 g	PRAŻONA CZARNA PORZECZKA ALFAPRO	500 g	ZIMNE MLEKO
225 g	KREM FRANCUSKI ALFAPRO	100 g	ŻEL NATURALNY CAULINTER
15 szt.	KORPUSY TARTALETEK		ŚWIEŻE OWOCY DO DEKORACJI



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Na spód korpusów z kruchego ciasta nakładamy prażoną czarną porzeczkę.
- 2** Na średnich obrotach ubijamy schłodzone mleko oraz Krem Francuski przez ok. 3-4 minuty.
- 3** Gotowym kremem szprycujemy babeczki.
- 4** Dekorujemy świeżymi owocami, a następnie schładzamy.
- 5** Po schłodzeniu delikatnie żelujemy babeczki podgrzaną glazurą Caulinter.

Smacznego!

Smacznego

