

Tartaletki z owocami

SKŁADNIKI

150 g PRAŻONA CZARNA
PORZECZKA ALFAPRO

225 g KREM FRANCUSKI ALFAPRO

15 szt. KORPUSY TARTALETEK

500 g ZIMNE MLEKO

100 g ŻEL NATURALNY CAULINTER

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



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

