

Tarteletka patissiere z maliną i bezą

SKŁADNIKI

KORPUS

12 szt. [KORPUSY CONFILETAS](#)

ŻELKA

200 g [PUREE MALINA BOIRON](#)

20 g [BAZA PANNAMOUSSEE
FABBRI](#)

KREM

180 g [KREM FRANCUSKI ALFAPRO](#)

400 g [MLEKO](#)

BEZA

50 g [BEZA ALFAPRO](#)

50 g CUKIER

40 g WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Malinę Boiron zagotowujemy z pannamousse Fabbri, po ostygnięciu do temp. ok. 30°C wylewamy do korpusów na ok. 0,5 cm, odstawiamy do zastygnięcia.

2

Krem francuski Alfapro ubijamy z zimnym mlekiem przez ok. 5 min., powstały krem wykładamy na warstw zastygniętej żelki malinowej i równamy razem z korpusem.

3

Bezę Alfapro ubijamy z cukrem i wodą przez ok. 5 min. na szybkich obrotach. Ubitą bezę sprycujemy na gotową tartę i opalamy palnikiem.

Smacznego

