Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Нежные тарталетки с белковым кремом

3 сентября 2012 14:54 · https://open-cook.ru/recipes/nezhnye-tartaletki-s-belkovym-kremom



В прошлую пятницу я болтала со знакомой в контакте пока запекались овощные башенки и рассказала ей, что хочу сделать тарталетки. И она кинула мне ссылку на нежные тарталетки в блоге Чадейки. Это самый известный food блогер рунета, она специализируется на выпечке и уже выпустила несколько книг. И я сделала тесто по ее рецепту и оно получилось восхитительным (ссылка на рецепт ниже). А с нежнейшим и легким белковым кремом это было потрясающе…

Итак, рецепт теста для тарталеток от Чадейки

Для теста понадобится:

- 200г муки
- 1 белок (прежде чем отделять белок от желтка, помойте яйца с мылом)
- 100 г. мягкого сливочного масла
- 100 г. сахарной пудры

Для белкового крема (крем кстати был с лимонной кислотой):

- 50 г сахара
- 1 белок (вообще-то из желтков можно сделать печенье, но т.к. я готовила тарталетки ночью, то забыла накрыть миску с желтками в холодильнике, в итоге мы их потеряли)
- 1/8 стакана воды
- лимонная кислота — на кончике ножа

Тесто:

Чадейка предложила вариант песочного теста на белке и оно получилось потрясающим. Вообще классическое песочное тесто довольно рассыпчатое, а вот это получается нежным и ….невозможно описать, но оно не крошится в руках.

Для начала смешиваем в миске или кастрюльке масло, сахарную пудру и белок венчиком. Именно смешиваем, а не взбиваем, как бы вмешиваем пудру и белок в масло:



Теперь я всыпала муку,всю сразу и перемешала ее ложкой, чтобы получилась крошка:



Настало время выложить тесто в формочки для тарталеток, я использовала силиконовые формы и распределяла тесто по ним пальчиками. Ставим их в духовку, разогретую до 200 градусов, на 13 минут **(на самом деле все зависит от вашей духовки, печь тарталетки нужно до того момента, когда они лишь слегка тронутся румянцем)**:



Я опоздала буквально на полминуты, мои тарталетки приготовились за 11 минут, но я их проворонили и получились румяными. Но вкус от этого не пострадал:



Белковый крем с лимонной кислотой.

Взбиваем белок в крепкую пену (как взбить белок без проблем):



Из воды и сахара варим сироп, когда он станет чуть золотистым, добавляем лимонную кислоту на кончике ножа и оставляем сироп на среднем огне:





Добавляем кипящий сироп во взбитый белок по частям, продолжая взбивать:



У нас все готово, осталось выложить крем в тарталетки и украсить их. Я украшала их фруктовыми дольками.

Моем фрукты и нарезаем тонкими дольками:



Крем уже в тарталетках:



И украшаем как душе угодно (еще хорошо подошли бы ягоды):


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Вкуснятина:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 4



Татьяна # 04:26 27.06.2013

Здравствуйте!Подскажите,пожалуйста,а тесто в тарталетках не сильно поднимется?и сколько штук выходит готовых тарталеток?спасибо



Анна Нечаева # 04:59 27.06.2013

Татьяна, тесто не сильно поднимается. А количество тарталеток зависит от формочек, я пекла в силиконовых, диаметром 5 см, точное количество не помню, но вроде бы дюжина (могу ошибаться)



Елена # 16:36 7.01.2014

у меня вышло 4 штучки



stella # 23:59 27.12.2016

а если на дно ябл повидло или кислый конфитюр из ягод. то вообще отпад! Еще ела лимонные такие там был типа курда лимонного внизу и ли заварного, такой кисленькиий и сверзу безе это.. Боже мой, как я люблю эти корзинки. Спасибо! Везде абсолютно пишут с желтками тесто.. Еще попробую лукошки я ягодами сделать по этому рецепту закрытые..