



Tarta bez Pieczenia



sposób przygotowania

Spód: w malakserze zmiksuj na drobny piasek ciasteczka. Przesyp do miski i wymieszaj z rozpuszczonym masłem. Masę wyłóż foremki do tartaletek i schowaj je do lodówki w celu schłodzenia.

Wypełnienie: żelatynę rozpuść we wrzątku energicznie mieszając, odstaw na chwilę do przestygnięcia. W misce wymieszaj serek, śmietankę i cukier. Dodaj przestudzoną żelatynę i zmiksuj mikserem do połączenia się składników. Odstaw na pół godziny aby masa zgęstniała.

W tym czasie zmiksuj na piasek ciasteczka Maltikeks. Dodaj je do masy serowej i wymieszaj. Masę przełóż na schłodzone spody tartaletek. Na wierzchu rozłóż suszoną żurawinę i posyp: kakao, startą czekoladą, płatkami migdałowymi lub wiórkami kokosowymi - wybierz co lubisz najbardziej.

Schowaj do lodówki na kilka godzin - masa jeszcze potrzebuje trochę czasu by zgęstnieć.

składniki (3 małe tartaletki lub jedna duża o średnicy 23 cm)

Na spód:

- 150 g ciasteczek Maltikeks w gorzkiej czekoladzie dr Gerard
- 50 g ciasteczek Maltikeks w mlecznej czekoladzie dr Gerard
- 100 g rozpuszczonego masła

Na wierzch:

- suszona żurawina
- kakao
- gorzka czekolada
- płatki migdałowe lub wiórki kokosowe

Wypełnienie

- 200 g serka waniliowego
- 100 ml schłodzonej śmietanki 30%
- 100 g ciasteczek Maltikeks w mlecznej czekoladzie dr Gerard
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny
- 1/4 szklanki wrzątku