

Tartaletki wit'Am



składniki

Spód:

- 200g ciasteczek wit'Am śliwkowych Dr Gerard
- 60g masła

Krem biały:

- 250g opakowanie serka typu philadelphia
- sok z połowy cytryny
- 3-4 łyżki cukru pudru

sposób przygotowania

Ciastka dobrze pokruszyć, masło rozpuścić, następnie połączyć ciastka z masłem, dobrze wymieszać. Foremki wysmarować masłem, wyłożyć przygotowaną masą, dobrze docisnąć i schłodzić w lodówce.

Serek ubić mikserem, następnie dodać cukier puder oraz sok z cytryny i jeszcze chwilę ubijać. Gotowy krem przełożyć do rękawa cukierniczego. Wyjąć schłodzone ciasteczka, ostrożnie wyciągnąć je z foremek. Nakładać krem za pomocą największej końcówki rękawa cukierniczego.

Całość ozdobić świeżymi owocami sezonowymi lub ulubioną konfiturą.