

# TARTALETKY S RICOTTOU, OSTRUŽINAMI A SKOŘICÍ

ALICE PRO GRAN MORAVIA



© Alice pro Gran Moravia

## Suroviny

1 balení listového těsta  
12 ostružin  
**100 g ricotty**  
100 ml smetany na šlehání

moučkový cukr  
mletý zázvor a skořice  
máta

**Svěží chuť, jednoduchá příprava, vynikající jako svačinka pro děti nebo na závěr příjemné večere. Ostružiny můžete nahradit jakýmkoliv dalším lesním ovocem.**

## Příprava:

Do misky vložte celé ostružiny, trochu zázvoru (nebo citronové šťávy) a několik lístků máty a nechte několik minut odležet. Mezitím vyplňte listovým těstem formy na muffiny, propíchněte vidličkou a dejte do trouby 5 minut péci spolu s několika suchými fazolemi, které zabrání tomu, aby se listové těsto nafouklo. Nechte vychladnout. Z ricotty, moučkového cukru a půl lžičky mletého zázvoru vypracujte pěnu. Vyšlehejte šlehačku, jemně ji vmíchejte do ricottové pěny a naplňte tartaletky z listového těsta. Nechte okapat ostružiny a položte je na tartaletky, posypte moučkovým cukrem a skořicí.



MOUČNÍKY



SÝRY



15' PŘÍPRAVA



5' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST