



Фісташкові Тарталетки

Кількість: 32 шт по 9,5 см діаметром

Інгредієнти:

Основа для тарталеток

_____ 0,090 кг **АСТРІ Мюрб**
 _____ 0,360 кг Цукор
 _____ 0,580 кг Борошно
 _____ 0,360 кг Масло
 _____ 0,120 кг Яйця

Змішати всі інгредієнти в міксері на низькій швидкості. Викласти у форму приготовлене тісто і випікати протягом 5-7 хв при 180 ° С.

Фісташкова начинка

_____ 1,000 кг **Десертна паста фісташкова**
 _____ 0,200 кг **Карамельна крихта**

Змішати

Шоколадний торт

_____ 1,000 кг **Шоколадний Торт**
 _____ 0,400 кг Яйця
 _____ 0,400 кг Рослинна олія

Змішати всі інгредієнти 2-3 хв на низькій швидкості

Декорування

Прикраса виконана за допомогою **Бінекс**

Технологія приготування:

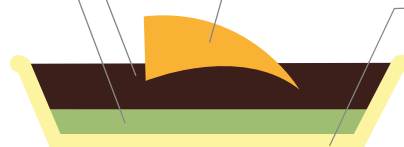
1. Після випікання залишити на охолодження пісочну тарталетку.
2. Відсадити рівним шаром **Фісташкову начинку** на дно тарталетки.
3. Відсадити приготовлений шоколадний торт.
4. Випікати 5 хв при температурі 180 ° С.
5. **Порада:** Прикрасити виробом, виконаним за допомогою **Бінекс** або зі свіжими сезонними фруктами.

Шоколадний Торт

Прикраса Бінекс

Фісташкова начинка

Тарталетка



Спробуйте також смачні варіації даного рецепту

- » Зробити тонкий шар між Фісташковою начинкою та Шоколадним тортом
- » Для цього можна використати (**Конфітур Вишня** або будь-який смак із асортименту **Фруктових пюре**).
- » **Фруктове пюре** можна змішати з **Астрі Фіксом**, щоб отримати ідеальну текстуру.