

# Mini Tartovi od Kupina i Limuna Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 45 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 60 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Sastojci:

### Prhko tijesto od badema:

- Glatko brašno 200g
- Bademovo brašno 20g
- Šećer u prahu 50g
- Maslac 125g
- Vanilija u prahu
- Žumanjci 30g (2 mala žumanjka)

### Žele od kupina:

- Pire od kupina 100g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)

### Ganache od bijele čokolade i limuna:

- Bijela čokolada 170g
- Slatko vrhnje (35%) 85g
- Korica limuna 6g

## **Mousse od kupina:**

- Pire od kupina 50g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje (35%) 200g

## **Ukrašavanje:**

- Kupine
- Cvijeće

## **Upute**

1. Napravite prhko tijesto tako da stavite prosijano brašno, bademovo brašno, vaniliju u prahu i šećer u prahu u zdjelu i dodate hladni maslac narezan na kockice. Prstima utrljajte suhe sastojke u maslac. Kada dobijete mrvičastu smjesu dodajte žumanjke i napravite tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na otprilike sat vremena.
2. Podijelite tijesto na dva jednaka dijela. Razvaljajte prvi dio tijesta između dva lista masnog papira na debljinu od 3mm. Valjajte od sredine prema krajevima u isto vrijeme pridržavajući suprotnu stranu papira kako ne bi klizao po površini. Stavite tijesto u zamrzivač na 15-20 minuta. Ponovite postupak s preostalim tijestom.
3. Prvo izrežite 6 traka širine otprilike 2,5cm i dužine otprilike 28cm za stranice tartova. Stavite tijesto u hladnjak.
4. Koristim kvadratne perforirane kalupe za tartove dimenzija 7x7cm. Izrežite kvadrate tijesta za dno tartova. Kvadrati moraju biti otprilike 6mm manji od kalupa, pa ih obrežite pomoću šablone dimenzija 6.4cmx6.4cm koju možete napraviti od papira.

5. Stavite kalupe na perforiranu silikonsku podlogu. Prvo obložite stranice kalupa trakom od tijesta. Zatim umetnite kvadrat od tijesta i zagladite dno prstima. Na kraju malim nožem odrežite višak tijesta koristeći vrh kalupa kao vodič. Stavite kalupe obložene tijestom u hladnjak na 15-20 minuta.
6. Kada se tijesto ohladi, izbodite dno tartova vilicom i pecite ih na 170°C otprilike 12-15 minuta. Zatim im premažite unutrašnjost jajetom i pecite još 2 minute. Ostavite ih da se potpuno ohlade.
7. Da biste napravili žele od kupina namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od kupina u zdjelu, dodajte šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se pire zagrije dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Prebacite smjesu u dresir vrećicu bez nastavka i izlijte u tartove tako da im pokrijete dno, a zatim ih stavite u zamrzivač da se stisnu.
8. Da biste napravili ganache od bijele čokolade i limuna pomiješajte slatko vrhnje i koricu limuna i zagrijte mješavinu u mikrovalnoj pećnici. pokrijte je prozirnom folijom i ostavite na sobnoj temperaturi otprilike pola sata da se vrhnje aromatizira. Zatim procijedite vrhnje u otopljenu bijelu čokoladu i miješajte dok smjesa ne postane jednolika. Stavite ganache u dresir vrećicu bez nastavka i istisnite ga u tartove sve do vrha. Stavite ih u zamrzivač dok se ganache ne stisne.
9. Da biste napravili mousse od kupina namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od kupina u zdjelu, dodajte šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se pire zagrije dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Ostavite mješavinu da se malo ohladi. Istucite slatko vrhnje u mikseru dok ne bude mekano tučeno. Ulijte mlaki pire od kupina u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika. Stavite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i napunite silikonske kalupe u obliku krnje četverostrane piramide. Zagladite mousse malom špatulom i stavite sve u zamrzivač da se stisne.
10. Izvadite zamrznuti mousse iz kalupa. Zatim ga stavite na tartove. Ukrasite ih kupinama i cvijećem.
11. Eto, vaši tartovi od kupina i limuna su gotovi! U slast!