TARTALETKI ZE SZPINAKIEM, RICOTTĄ, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I PŁATKAMI MIGDAŁÓW

Składniki (6 porcji):
1 ciasto francuskie
1 opakowanie Szpinaku Fit&Easy
10 dkg pomidorków koktajlowych
3 łyżki płatków migdałów
1 ricotta
3 jajka
100 ml śmietany 12%
1 ząbek czosnku
sól i pieprz do smaku
1 łyżka masła do smarowania foremek

Przygotowanie:
Szpinak przełożyć na sitko, całoś polać dokładnie wrzątkiem, odsączyć. Umyć pomidorki koktajlowe, usunąć gniazda nasienne poprzez przekrojenie na pół i oczyszczenie, lub mocne naciśniecie każdego pomidorka do momentu kiedy pęknie a zawartość wypłynie, po czym przekroić na pół. Płatki migdałów uprażyć na suchej patelni. Do większej miski przełożyć ricottę, przecisnąć przez praskę czosnek, dodać jajka, śmietanę, trochę soli i pieprzu. Całość mieszać do uzyskania jednolitej masy, dodać szpinak, pomidorki koktajlowe i prażone płatki migdałów. Foremki na tartaletki wysmarować masłem. Ciasto francuskie lekko rozwałkować, podzielić na sześć części. Ciasto przenosić na foremeki, docisnąć do dołu i boków, nadmiar ściać, uzupełnić ewentualne braki. Ciasto ponakłuwać widelcem. Każdą foremkę z ciastem wyścielić folią aluminiową, wysypać obciążniki lub groch, fasolę. Piec przez 12 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni funkcja termoobieg. Wyjąć foremki z piekarnika, zdjąć folię aluminiową i obciążniki. Do każdej foremki przełożyć farsz, piec 15-20 minut w temperaturze 160 stopni do lekkiego zarumienienia.

AUTOR: EWA CEBORSKA-SCHEITERBAUER

Fit & Easy
polubisz za wartość

Pobrano z serwisu: fitandeasy.pl