

# BEZLEPKOVÉ TARTELETTKY S MASCARPONE A KAPKOU ALKOHOLU

## DŮLEŽITÉ INFO K RECEPTU:

Alergeny: bez lepku, bez rafinovaného cukru

Technika: lednice, mixér na oříšky, (ruční šlehač)

Celková doba přípravy: asi 15-25 minut

## Ingredience na přibližně 3 tartelettky:

- ½ šálku mandlí
- 7-10 datlí (koupíte v orientálních obchodech)
- 1,5 čajové lžičky neslazeného kakaového prášku
- Špetka muškátového oříšku
- Špetka soli
- Kapka vanilkového extraktu

## Krém:

- 1 vanička mascarpone
- 2 čajové lžičky mandarinkového likéru (nebo limoncella)
- 3-5 čajových lžiček javorového sirupu

## Na ozdobu:

- Jahody/maliny/borůvky (nebo jakékoli jiné sezónní ovoce)
- 70% čokoláda (nastrouhaná nebo hoblinky)

## Postup:

1. Rozmixujeme mandle na prášek, přidáme kakao, muškátový oříšek, sůl, vanilku a datle.
2. Pokračujeme v mixování, dokud se nám hmota nezačne spojovat (pokud těsto nedrží pohromadě, přidáme datle podle potřeby).
3. Vzniklou hmotou budeme vytvářet tartelettkový korpus, a to tak, že hmotu vtlačíme do formy a vytvarujeme.
4. Necháme trochu ztuhnout v lednici a mezitím si připravíme krém.
5. Smícháme všechny ingredience na krém a lehce vyšleháme (můžeme klidně šlehat ručně, není potřeba použít elektrický šlehač, stačí, aby se nám ingredience dobře spojily).
6. Krémem vyplníme připravené korpusy.
7. Ozdobíme ovocem a čokoládou a necháme chvíli ztuhnout v lednici (ale nemusíme ☺).