

Mini tarte cu piersică, biscuit amaretto și Nutella®

Mediu

2 h 30 min



INGREDIENTE

PENTRU 14 PORȚII

- 2 oua
- 2 albusuri de ou
- 2 galbenusuri de ou
- 160 g zahar din trestie de zahar
- 280 g smantana
- 350 g faina de migdale
- 65 g faina de orez
- 1 praf de sare
- 1 pastaie de vanilie
- 1 pahar mic de Grand Marnier
- 30 g biscuiti Amaretto
- 400 g compot de piersici
- 140 g Nutella®

PAȘI



1

Cu ajutorul unui cutit, taiati pastaia de vanilie pe lungime si indepartati semintele.

Intr-un bol mare, amestecati cele 2 oua si cele 2 galbenusuri, smantana, 140g de zahar, sarea, semintele de vanilie si paharul de Grand Marnier.

Cerneti cele doua tipuri de faina si continuati sa amestecati pana ce obtineti o compozitie omogena.



2

Intr-un bol separat, bateti albusurile spuma impreuna cu cele 20g de zahar ramase pana se intaresc, apoi adaugati-le in prima compozitie



3

Tapetati cu unt si faina niste forme individuale de aluminiu.

Umpleti formele pana la jumatate cu compozitia obtinuta si completati spatiul ramas cu bucati de piersici din compot (bine scurse de zeama) si bucati sfaramate de biscuit Amaretto.

Coaceti la 180°C, cu tava plasata pe gratarul din mijloc al cuptorului, pentru aproximativ 25 minute (sau pana cand se rumenesc).

Testati daca aluatul este copt cu ajutorul unei scobitori (mini tartele sunt gata atunci cand scobitoarea introdusa in mijlocul aluatului iese curata, fara aluat moale pe ea).



4

Scoateti formele de la cuptor si lasati-le sa se raceasca.

Cu ajutorul unui inel culinar, decupati cate o bucata (jumatate din dimensiunea unei plute de vin) din partea de jos a fiecarei tarte.

Folosind un pos, umpleti fiecare tarta cu 10g de Nutella® si asezati la loc bucatile decupate.