**Tartaletky z listového těsta s lehkým jahodovým a limetkovým krémem s čerstvým ovocem**

Ingredience na 10 ks:

Těsto:

160 g tažného margarínu

200 g hladké mouky

80 ml vody

1 vejce

1 lžička octa

sůl

200 g neředěné čokolády

Náplň:

600 ml šlehačky

300 g cukru krupice

500 g tvarohu

700 g kysané smetany

3 ks limetek

500 g jahod

Dohotovení:

500 g jahod

4 ks kiwi

1 ks čerstvého ananasu

10 ks mučenky

3 ks mandarinky

300 g tmavého hrozna

1 balíček dortového želé

Máslové překládané těsto - lístkové, nyní listové, má dlouhou historii. V historii bylo nejprve používáno jako obal na různé paštiky, peklo se přímo s paštikou nebo z něj byly upečeny mističky či trubičky, které plnily slanou i sladkou náplní, stejně jako naše tartaletky. Příprava listového těsta je opravu pracná, kdo nemá dostatek času, může ho zakoupit v supermarketu, potřebujeme balení 500g.

**Pracovní postup:**

**Listové těsto:**

Změklý tuk smícháme s ¼ mouky a vypracujeme hladký tukový základ, z kterého vytvarujeme kostku. Zbylé suroviny najednou zaděláme a vypracujeme hladké těsto (vodánek), které necháme pod vlhkou utěrkou odpočinout (cca 10-15 minut). Poté ho rozválíme do tvaru kříže se silnějším středem. Na střed položíme tukovou kostku a opatrně přes ni přetahujeme cípy rozváleného vodánku tak, aby byla tuková kostka úplně zabalená. Následně pomocí válečku rozválíme bochánek vodánku a tukové kostky do tvaru obdélníku a přeložíme přes sebe do 1/3. Necháme pod vlhkou utěrkou odpočinout a opět rozválíme obdélník, který přeložíme na půl a znovu na půl. Znovu dáme pod utěrku a poté celý postup opakujeme ještě jednou.

Hotové listové těsto rozválíme na asi 4mm silný plát, z kterého vykrajujeme kovovým kolečkem jednotlivé tartaletky a vložíme je do připravených formiček. Okraje lehce zvýšíme proužkem těsta. Do středu dáme fazole, aby se nám během pečení střed nenafoukl. Pečeme při 200°C asi 10 minut. Po vychladnutí vymažeme vnitřek tartaletek čokoládou, abychom zabránili vsakování náplně do těsta.

**Náplň:**

Z limetek se nastrouhá kůra a vymačká šťáva. Šlehačka se vyšlehá s cukrem a lehce se do ní vmíchá tvaroh, kysaná smetana, limetková šťáva a limetková kůra. U jahod je postup stejný, do vyšlehané šlehačky se kromě tvarohu a kysané smetany vmíchají rozmačkané jahody. Vzniklé krémy se stříkají trubičkou na upečené tartaletky a ozdobí se ovocem dle chuti. Ovoce se nakonec potře rozehřátou paletou (agar, dortové želé, apod.).