Tartaletky s jablky a Tvarohovým Lipánkem

45 minut náročnost ●●●○

Tímto dezertem ohromíte každou návštěvu. S Lipánkem Tvarohovým nemůžete šlápnout vedle.

Ingredience (na 4 porce)

Korpus

- 75 g Jihočeského másla
- 1 vejce
- 150 g hladké mouky
- 40 g moučkového cukru
- špetka soli
- fazole nebo kamínky na zatížení těsta při pečení

Náplň

- 4 jablka
- 1 lžíce moučkového cukru
- šťáva z jednoho pomeranče

Karamel

- 100 g Jihočeského másla
- 50 ml trvanlivé Jihočeské smetany
- 100 g krupicového cukru

- 2 balení tvarohového Lipánka

Návod na přípravu:

Všechny suroviny na korpus smícháme a vypracujeme tuhé těsto. Zabalíme do potravinové fólie a necháme cca 60 minut odpočinout v lednici. Těsto rozválíme na půl centimetru silný plát a rozdělíme na čtyři části. Těsto vložíme do formiček na tartaletky a tvarujeme až po okraj formy. Dno těsta propícháme vidličkou. Z pečicího papíru vystřihneme čtyři kruhy v průměru formičky, vložíme je do formiček na těsto a zatížíme například fazolemi,

aby se nám při pečení nesesunul okraj těsta. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 5-10 minut.
Po vychladnutí naplníme jedním balením tvarohového Lipánka. Jablka nakrájíme nebo nastrouháme na velmi tenké plátky. Vzniklá kolečka přeřízneme napůl, polijeme pomerančovou šťávou a promícháme s cukrem. Vložíme na 30 sekund prohřát do mikrovlnky. Poté si plátky jablek srolujeme a pokládáme směrem od středu ke krajům. Postupně přikládáme další plátky jablek, až vznikne tvar růže. Vložíme do lednice a připravíme si karamel. V hrnci necháme zkaramelizovat cukr. Přimícháme trvanlivou Jihočeskou smetanu a Jihočeské máslo. Hotovým karamelem tartaletky přelijeme a ozdobíme tvarohovým Lipánkem.