Tartaletky s tvarohovým krémem

50 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (8 porcí)

- 50 g hořké čokolády + na ozdobu
- 60 g kokosového oleje
- 200 g jemných ovesných vloček
- 70 g mandlí
- 6 datlí
- kůra z 1 citronu
- 5 lžic datlového sirupu
- Jihočeské máslo na vymazání formiček
- 120 g Jihočeského tvarohu
- 200 g tradičního Lipánka
- 3 lžíce citronové šťávy
- ovoce a máta na ozdobu

Návod na přípravu:

Čokoládu s kokosovým olejem rozpustíme ve vodní lázni. V mixéru rozmixujeme ovesné vločky s mandlemi najemno. Přidáme vypeckované datle a ještě asi minutu mixujeme, aby se suroviny propojily. Sypkou směs přendáme do mísy, přilijeme vlažnou směs čokolády a kokosového oleje, přidáme 3 lžíce sirupu a dobře propracujeme. Formičky na tartaletky vymažeme Jihočeským máslem a vyložíme pečicím papírem. Těsto vtlačíme do formiček a pečeme při 180 °C 15–20 minut. Po upečení necháme vychladnout. V misce vyšleháme do hladkého krému Jihočeský tvaroh, tradičního Lipánka, citronovou šťávu a zbylý sirup. Krém rozetřeme do košíčků.

Tartaletky ozdobíme ovocem, hoblinami čokolády a mátou.