

Тарталетки "Как из сказки"



Что нужно:

- ягоды (любые) - 6 шт;
- песочное тесто - 1 пачка;
- сок 4 лимонов;
- сахар - 1 стакан;
- яйца - 4 шт.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто и нарезаем 6 кружочков (под размер наших небольших формочек);
2. Укладываем тесто в формочки (предварительно смазанные растительным маслом);
3. В кастрюльке доводим до кипения сок лимонов, 2 ст. л. сахара, 4 ст. ложки воды и заполняем получившейся массой наши тестовые формочки;
4. Взбиваем яичные белки с оставшимся сахаром, укладываем данную смесь в кондитерский мешок и выкладываем по кругу на тарталетки;
5. По центру каждой из тарталеток раскладываем ягодки и выпекаем 20 минут при 220 градусах.