

2

Γεμιστά ταρτάκια με φρούτα του δάσους

ΥΛΙΚΑ

για τη ζύμη

300 γρ.	Ταχίνι
250 ml.	Νερό
600 γρ.	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
100 γρ.	Ζάχαρη
40 γρ.	Μπέικιν

Για τη γέμιση

350 γρ.	Φρούτα του δάσους
25 γρ.	Φρυγανιά
25 γρ.	Αμύγδαλο (τρίμμα)
50 γρ.	Ζάχαρη
Λίγο	κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χωρίζουμε τη ζύμη σε ό, τι μέγεθος επιθυμούμε. Τοποθετούμε σε φορμάκια της αρεσκείας μας, αλείφουμε με βούτυρο, τοποθετούμε το ένα κομμάτι ζύμης και απλώνουμε λίγο τρίμμα αμυγδάλου και λίγη φρυγανιά. Προσθέτουμε τα φρούτα του δάσους, τη ζάχαρη και λίγη κανέλα. Σκεπάζουμε με το άλλο κομμάτι ζύμης και τρυπάμε με ένα πιρούνι τη ζύμη από πάνω. Ψήνουμε στους 190°C για 40'. Μόλις κρυώσει λίγο, ρίχνουμε από πάνω 2 κουταλιές φρούτα του δάσους και λίγη άχνη ζάχαρη.



Το συγκεκριμένο έδεσμα μπορεί ιδανικά να το συνοδεύσει ο πελάτης σας ακόμα και με παγωτό φρούτου.