



Karamelové tartaletky s banánem (10-12 ks)

Těsto na tartaletky:

- 250 g hladké mouky
- 150 g studeného másla
- 75 g moučkového cukru
- 50 g mandlové mouky
- 40 g vajec
- citronová kůra
- sůl

Postup na zadělání těsta, následného tvarování do ráfků a pečení najdete v samostatném příspěvku na blogu **Tartaletky pečené v ráfcích**, kde jde vše detailně popsáno včetně potřebných pomůcek:)

Slaný karamel:

- 120 g cukru krupice
- 120 g smetany ke šlehání 33%
- 60 g másla
- 2 g mořské soli

V rendlíku se silným dnem utavte cukr na karamel, zalijte po částech horkou smetanou a míchejte, aby se nevytvořili kousky. Přidejte sůl a nechte krátce provařit. Přelijte do misky, přidejte kousky studeného másla a míchejte do úplného rozpuštění. Zakryjte fólií (položte přímo na karamel) a nechte vychladnout a zhoustnout.

Žloutkový krém:

- 200 g mléka (tučné/polotučné)
- 40 g cukru krupice
- 3 žloutky
- 20 g hladké mouky
- vanilková pasta/extrakt
- 40 g másla

Žloutky vyšlehejte s cukrem a vanilkou, pak přidejte mouku. Mléko zahřejte a asi polovinu ho nalijte na žloutkovou směs. Promíchejte, vlijte ke zbývajcímu mléku, za stálého míchání na mírném ohni přiveďte k varu a ca. 10 minut povařte. Stáhněte z kamen a vmíchejte kousky másla. Krém přelijte do misky, zakryjte fólií (položte ji přímo na krém) a dejte do lednice vychladit.

Karamelový krém:

- 300 g smetany ke šlehání 33%
- 100 g mléčné čokolády Alunga 41%
- 80 g cukru krupice
- 30 g mléka (tučné/polotučné)
- 20 g glukózového sirupu
- 2 g plátkové želatiny Dr. Oetker

Plátky želatiny namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Polovinu smetany, mléko a glukózový sirup zahřejte. Cukr utavte v rendlíku se silným dnem na karamel a zalijte horkou smetanovou směsí. Promíchejte a krátce provařte. Stáhněte z kamen a vmíchejte plátky vymačkané želatiny. Směs nalijte na třikrát na čokoládu, vždy dobře promíchejte. Následně promixujte tyčovým mixérem, přilijte druhou polovinu studené smetany a znovu promixujte. Zakryjte fólií (přímo na tekutinu) a dejte do lednice na 10-12 hodin vychladit.

Dokončení:

- 2-3 banány

Slaný karamel si přendejte do sáčku nebo papírového kornoutku a na dno každé tartaletky nastříkejte spirálu. Banány pokrájejte na kolečka a rozložte je na karamel. Žloutkový krém vyšlehejte do hladka a naneste na banány. Paletkou nebo nožem ho uhlad'ete a zarovnejte s okrajem tartaletky. V této fázi můžete dát na několik hodin zchládit.

Karamelový krém pozvolna vyšlehejte. Zpočátku se mohou tvořit drobné hrudky, postupně ale zmizí. Krém si přendejte do sáčku se zdobící špičkou ve tvaru slzy a nastříkejte ozdobně na žloutkový krém. Dozdobte zbývajícím slaným karamellem. Dejte chladit do lednice a nechte rozležet.