Состав:

200г готового слоеного теста

10-15 помидоров черри

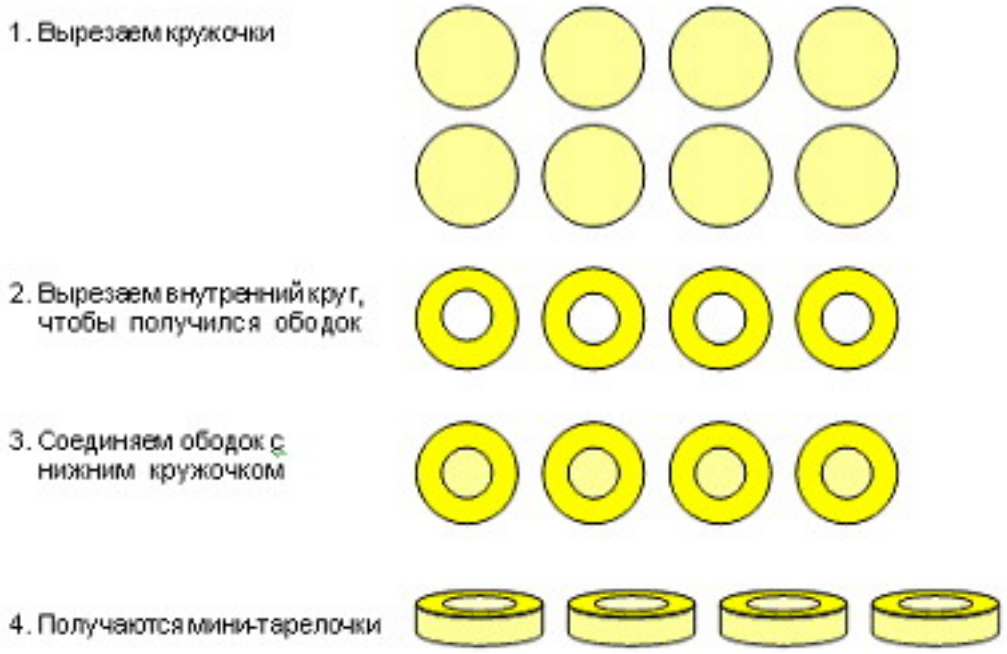
300г творожного сыра (Филадельфия, Альметте и т.п.)

2-3 веточки петрушки

1-2 зубчика чеснока

Рецепт тарталеток с творожным сыром и помидорами черри:

Готовое слоеное тесто разморозить при комнатной температуре, слегка раскатать. При помощи чашки вырезать одинаковые кружочки. Половину из них отложить в сторону, во второй половине кружочков сделать еще один кружок при помощи формы с более мелким диаметром (это может быть рюмка). Получившийся ободок (без внутреннего круга) наложить поверх более крупного кружочка, и слегка прижать. Таким образом, у вас получается мини-тарелочка с углублением внутри и более высокими краями (см. схему ниже). Выпекать при 200 градусах в предварительно разогретой духовке в течение 15 минут. После чего дать остыть при комнатной температуре.


1. Вырезаем кружочки
2. Вырезаем внутренний круг, чтобы получился ободок
3. Соединяем ободок с нижним кружочком
4. Получаются мини-тарелочки

[illegible]