

# VANIL- JATARTELETIT VADELMILLA JA PISTAASIPÄHK- INÖILL



Kokonaisaika: 235 Minuuttia

Annosmäärät: 6 Annosmäärät

## Ainekset

### Taikina

- 1 pala kananmunaa
- 0,5 dl sokeria
- 1 tl sitruunankuorta
- 100 g voita
- 200 g jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa

### Vaniljamousse

- 2 lehdet liivatelehteä
- 0,4 dl sokeria
- 1,25 dl täysmaitoa
- 1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa
- 2 kappaletta kananmunan keltuaista
- 1,25 dl vispikermaa
- 2 kappaletta kananmunan valkuaista

### Vadelmatäyte

- 250 g vadelmia
- 2 lehdet liivatelehteä
- 1 rkl sitruunamehua

### Pinnalle

- 300 g vadelmia
- 40 g suolattuja pistaasipähkinöitä pilkottuna

## Valmistelu

- Laita kaikki taikinan ainekset yleiskoneeseen ja sekoita tasaiseksi. Anna levätä vähintään 30 minuuttia.
- Voitele kevyesti kuusi tartelettivuokaa voilla.
- Kaulitse taikina puhtaalla jauhotetulla pinnalla noin kolmen millimetrin paksuiseksi. Leikkaa taikinasta kuusi pyöreää palaa, jotka ovat hiukan suurempia kuin tartelettivuokat. Painele taikinapalat vuokiin ja pistele niihin reikiä haarukalla. Anna levätä vähintään tunnin.
- Laita uuni lämpenemään 180 asteeseen.

5. Peitä jokainen tarteletti palalla leivinpaperia ja asettele sen päälle paistokuulia. Paista tarteletteja 15 minuuttia, kunnes ne muuttuvat kullanruskeiksi. Anna jäähtyä kunnolla ja poista sitten vuokat.
6. Aloita vadelmakerroksen valmistaminen liottamalla kahta liivatelehteä kylmällä vedellä täytetyssä kulhossa 10 minuuttia. Soseuta vadelmat tehosekoittimessa ja siivilöi ne.
7. Laita sitruunamehu ja 3 rkl vadelmakastiketta pieneen kattilaan ja lämmitä keskilämmöllä, kunnes seos alkaa poreilla. Siirrä kattila pois levyltä.
8. Purista vesi pois liivatelehdistä, laita liivatelehdet kattilaan ja sekoita, kunnes ne ovat lienneet. Lisää seos vadelmasoseeseen ja sekoita huolellisesti. Täytä tarteletit 2–3 ruokalusikallisella vadelmasoseella ja anna jäähtyä.
9. Aloita vaniljamousseuksen valmistaminen liottamalla kahta liivatelehteä kylmällä vedellä täytetyssä kulhossa 10 minuuttia.
10. Sekoita maito, sokeri ja vaniljatahna pienessä kattilassa. Lämmitä, kunnes sokeri liukenee. Siirrä pois levyltä.
11. Vatkaa munankeltuaisia keskikokoisessa kuumuuden kestävässä kulhossa, ja siirrä kulho sitten lämpimään vesihautteeseen. Lisää hitaasti lämmin vaniljamaito. Sekoita koko ajan 5–8 minuuttia, kunnes seos sakenee hiukan.
12. Purista vesi pois liivatelehdistä, lisää liivatelehdet vaniljaseokseen ja sekoita, kunnes ne ovat lienneet. Laita kulho jääkylmään vesihautteeseen ja vatkaa, kunnes seos on jäähtynyt.
13. Laita vispikerma ja munanvalkuaiset kahteen eri kulhoon ja vatkaa kummatkin kovaksi vaahdoksi. Kääntelee kermavaahto ja valkuaisvaahdo varovasti vaniljaseokseen.
14. Täytä tarteletit laittamalla vadelmakerroksen päälle 3 rkl vaniljamoussea ja anna levätä 1–2 tuntia. Ennen tarjoilua aseta pinnalle tuoreita vadelmia ja pilkottuja pistaasipähkinöitä.