

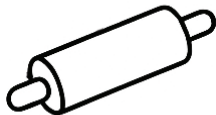
# Jak pracovat s ráfkem na tartaletky

## Ako pracovať s ráfikom na tartaletky

### Jak pracować z krążędzią tartaletki



Připravte těsto a nechte odležet minimálně 30 minut v lednici.  
Pripravte cesto a nechajte odležať minimálne 30 minút v chladničke.  
Przygotuj ciasto i odstaw na minimum 30 minut do lodówki.



Vyválejte těsto na tloušťku 2–3 mm.  
Vyvalkajte cesto na hrúbku 2–3 mm.  
Rozwałkuj ciasto na grubość 2–3 mm.



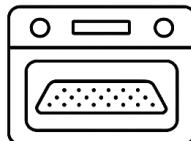
Vykrojte a vložte těsto do ráfku.  
-kruh na dno + proužek na bok  
-přitlačte, spojte a zarovnejte okraj

Vykrojte a vložte cesto do ráfika.  
-kruh na dno + pásik na bok  
-pritlačte, spojte a zarovnajcie okraj

Wytnij i włóż ciasto do formy.  
-krąg na dno + pasek na bok  
-dociśnij, połącz i wyrównaj brzeg



Zchladte v mrazáku 30 minut.  
Schladte v mrazničke 30 minút.  
Schłódź w zamrażarce przez 30 minut.



Pěče dozlatova 18–20 minut  
v předehřáté troubě na 160–170 °C.  
Pěče dozlatista 18–20 minút  
v predhriatej rúre na 160–170 °C.  
Piecz na złoty kolor przez 18–20 minut  
w nagrzanym piekarniku do 160–170 °C.



Po vychladnutí sundejte ráfek.  
Po vychladnutí odstráňte ráfik.  
Po wystudzeniu usuń formę.

## Jednoduché maslové cesto na tartaletky

(pr. ráfika 8 cm = 10–12 ks)

(pr. ráfika 7 cm = 14–16 ks)

### Ingrediencie:

- 250 g hladkej múky
- 125 g studeného masla (nakrájaného na kocky)
- 100 g práškového cukru
- 1 vajce
- štipka soli

### Postup:

1. Pripravte cesto. Zmiešajte múku, cukor a soľ. Pridajte maslo a prstami alebo v robote vytvorte drobenku. Pridajte vajce a rýchlo spracujte na hladké cesto, zabaľte ho do fólie a nechajte aspoň 30 minút odpočinúť v chladničke.

2. Cesto vyvaľkajte na hrúbku 2–3 mm, pomocou okrúhleho vykrajováka vyrežte kruh na dno a pomocou radelka a napríklad pravítka vyrežte samostatne pás cesta na okraj.

3. Vložte cesto do ráfika – najskôr dno, potom okrajový pás a dobre spojte spoje. Nožom zarovnajete horný okraj.

4. Schladte v mrazničke asi 30 minút, cesto potom lepšie drží tvar pri pečení.

5. Pečte cca 18–20 minút pri 160–170 °C dozlatista. Ak pečiete na papieri na pečenie, pred pečením urobte vidličkou diery do dna. Pri perforovanej podložke to nie je potrebné, para sa odparí a cesto sa nenafúkne.

6. Po upečení nechajte vychladnúť a potom opatrne odstráňte ráfik.

## Jednoduché máslové cesto na tartaletky

(pr. ráfku 8 cm = 10–12 ks)

(pr. ráfku 7 cm = 14–16 ks)

### Ingrediencie:

- 250 g hladké mouky
- 125 g studeného másla (nakrájeného na kostky)
- 100 g moučkového cukru
- 1 vejce
- špetka soli

### Postup:

1. Připravte těsto. Smíchejte mouku, cukr a sůl. Přidejte maslo a prsty nebo v robotu vytvořte drobenku. Přidejte vejce a rychle zpracujte v hladké těsto, zabalte těsto do fólie a nechte ho alespoň 30 minut odpočinout v lednici.

2. Těsto vyválejte na tloušťku 2–3 mm, pomocí ráfku vykrojte kolo na dno a pomocí rádýlka a například pravítka vykrojte samostatně proužek těsta na obvod.

3. Vložte těsto do ráfku – nejdříve dno, pak obvodový proužek a dobře spojte spoje. Nožem zarovnejte horní okraj.

4. Zchladte v mrazáku asi 30 minut, těsto pak bude lépe držet tvar při pečení.

5. Pečte cca 18–20 minut na 160–170 °C dozlatova. Pokud pečete na pečícím papíru, před pečením udělejte vidličkou dírky do dna. U perforované podložky toto není potřeba, pára se odpaří a těsto se nenafukuje.

6. Po upečení nechte vychladnout a poté ráfek opatrně sejměte.