



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

BOGATI TART OD ČOKOLADE

ČOKOLADNO TIJESTO:

130g šećera u prahu
20g mljevenih badema
20g mljevenih prženih lješnjaka
200g maslaca
1 jaje vel.L
1 žumanjak
300g glatkog brašna
27g kaka
prstohvat soli

KREMA:

390g tamne čokolade (52-54% kaka)
270g maslaca
3 jaja vel. L
2 žumanjka
80g šećera
prstohvat soli

POSTUPAK:

ČOKOLADNO TIJESTO: Maslac sobne temperature, prosijani šećer u prahu, orašaste plodove (ne smeta ako su i grublje mljeveni) i sol staviti u jednu zdjelu i početi miksati na najnižoj brzini. Kad se poveže malo pojačati brzinu i par minuta miksati dok smjesa ne postane kremasta i prozirna. Dodati jaja, nastaviti miksati u jednoličnu cjelinu.

Brašno i kakao prosijati direktno u zdjelu i nastaviti miksati dok tijesto ne postane glatko i ujednačeno. Istresti tijesto na lagano pobrašnjenu podlogu, formirati kuglu, spljoštiti je u oblik diska, zamotati u kuhinjsku plastičnu foliju te staviti u frižider na 1-2 sata.

Pećnicu staviti grijati na 170°C. Ohlađeno tijesto na lagano pobrašnjenom podlozi razvaljati na 3mm debljine. Tijesto rezati nešto većeg promjera od samog kalupa te ga lagano utisnuti u kalup sa svih strana, a oštrom nožem ili jagodicom prsta skinuti višak tijesta. Dobro izbockati tijesto da se tijekom pečenja ne bi dizalo. Od ostatka tijesta izrezati oblike po želji za ev. dekoraciju i staviti ih na pleh uz tart. U zagrijanoj pećnici tijesto peći cca 15-20 minuta, ovisno o pećnici. Pečeno tijesto ostaviti da se prohladi.

KREMA: Čokoladu i maslac u jednoj posudi otopiti u mikrovalnoj pećnici ili na pari. U drugu posudu staviti jaja, žumanjke i šećer te miksati nekoliko minuta, dok smjesa ne postane pjenasta. U tri navrata, otopljenu čokoladu dodati u jaja i polako miješati špatulom dok se ne dobije gusta,



bogata čokoladna krema.

Pećnicu zagrijati na 190°C. Kremu uliti u tijesto i u zagrijanoj pećnici peći 5-10 minuta, pazeći da ne zagori. Kad se ohladi, ukrasiti po želji.

NAPOMENE:

- Koristila sam kalup promjera 30cm. Kalup koji imam je sa dnom koje se odvaja pa je lakše vađenje, ali i da nije takav, ohlađeni tart se vadi bez ikakvih problema
- Namjerno sam radila kombinaciju lješnjaka i badema jer me interesirao ukus, ali slobodno stavite samo jedno od ovoga, što više volite i što vam se više uklapa
- Tijesto će biti mekše nego klasično prhko tijesto pa nemojte da vas to zavara da dodajete puno brašna, jer ga može „popiti“. Tijesto ima tendenciju da puca dok ga valjate, zato valjkom ne pritišćite prejako. Kada počne pucati, samo ga rukama spojite i nastavite dalje
- Na dno nisam stavljala niti papir za pečenje, niti sam ga mazala maslacem i posipala brašnom – nije bilo potrebe. Nakon pečenja se sasvim lijepo odvaja od kalupa bez ikakvih dodataka
- Čokoladno tijesto sam pekla u klasičnoj pećnici. Ako ćete koristiti opciju ventilacije, onda možda treba peći koju minutu kraće, ili temperaturu povećati na 10°C. Uostalom, sami najbolje poznajete svoju pećnicu
- Čokoladno punjenje se zbilja peče samo tako kratko. Može vam se učiniti da je nepečeno kad vidite da se drmusa, ali bez straha. Hlađenjem će se stisnuti, a opet neće biti pretvrda
- Tart čuvajte u frižideru. Dobar je za jelo i tek izvađen ih frižidera, ali je još bolji kad dođe na sobnu temperaturu; okus čokolade je intenzivniji
- Tijesto nakon pečenja neće ostati gnjecavo, nego predivno prhko, topi se u ustima

Dobar tek!