

## ČOKO TART MONOPORCIJE

### ČOKOLADNO SLATKO TIJESTO:

150g maslaca  
100g šećera u prahu  
30g mljevenih badema  
1 žlica ekstrakta vanilije  
prstohvat soli  
1 jaje  
225g brašna  
15g kakaa

### KREMA:

150g tamne čokolade (min.52%)  
300g slatkog vrhnja



### POSTUPAK:

**ČOKOLADNO SLATKO TIJESTO:** Maslac sobne temperature, prosijani šećer u prahu, bademe (ne smeta ako su i grublje mljeveni), sol i vaniliju staviti u jednu zdjelu i početi miksati na najnižoj brzini. Kad se poveže malo pojačati brzinu i par minuta miksati dok sjesa ne postane kremasta i prozračna. Dodati jaje, 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 2-3 sata.

Pećnicu staviti grijati na 160°C. Ohlađeno tijesto na lagano pobrašnjenj podlozi razvaljati na 3mm debljine. Tijesto rezati nešto većeg promjera od samog kalupa te ga lagano utisnuti u kalup sa svih strana, a oštirim nožem ili prstima skinuti višak tijesta. Viljuškom izbockati tijesto da se tijekom pečenja ne bi dizalo. U zagrijanoj pećnici (ventilacija) tijesto peći cca 15 minuta, ovisno o pećnici. Pečene tartove ostaviti da se prohlade, izvaditi ih iz kalupa i ostaviti da se ohlade do kraja.

**KREMA:** Čokoladu i slatko vrhnje pomiješati te otopiti u mikrovalnoj pećnici ili na pari. Dobivenu kremu razdijeliti u ohlađene kalupe te staviti na hlađenje. Ukrasiti po želji.

### NAPOMENE:

- 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 pucanju 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.

- Kalupi koje sam koristila su promjera fi 8
- Ako nemate ili ne želite raditi mini tartove, ova količina tijesta je dovoljna i za kalup za tartove promjera fi 24-26. Razvaljano tijesto pomoću valjka za tijesto prebaciti na kalup – treba biti koji cm šire od samog kalupa te ostatak pripreme obaviti kao i za mini tartove. Vodite računa da su rubovi dobro utisnuti, ali opet ne pritiskati previše, da ne napravite rupe u tijestu.
- Čokoladno slatko tijesto sam pekla u ventilacijskoj pećnici. Ako ćete koristiti opciju klasičnog pečenja, onda možda treba peći koju minutu duže, ili temperaturu povećati na 170°C. Uostalom, sami najbolje poznajete svoju pećnicu
- Čokolada i vrhnje se trebaju spojiti u jednoličnu smjesu, bez čokoladnih „mrvica“. Ako njih vidite, znači da se čokolada nije do kraja otopila pa onda ili sačekajte koju minutu i onda opet promiješajte pjenjačom ili jednostavno još malo zagrijte. Kada se čokolada potpuno otopi, krema će biti skroz tekuća, ali neka vas to ne plaši. Hlađenjem će se stisnuti, a opet neće biti pretvrda što bi veća količina čokolade mogla napraviti. Tako da nemojte pretjerivati
- Za ove kalupe koje imam mi je bilo potrebno cca 30-40g kreme. A za fi 24-26 bi ova količina iz recepta morala biti više nego dovoljna
- Ostavila sam malo kreme za dekoriranje. Dovoljno je da je jednostavno pustite da se prohladi i vidjeti ćete kada se hlađenje počne stiskati. Kada dostigne konzistenciju da ne curi sa špatule a i dalje možete raditi s njom (tipa tučenog slatkog vrhnja ili snijega od bjelanjaka za puslice) kremu stavite u dresir vrećicu i ukasite. Naravno da možete dodati i svježe voće – maline i jagode se sjajno ljube s čokoladom!

Dobar tek!