

Czekoladowa tarta ze słonym karmelem



Składniki

Opis wykonania

Spód:

150 g masła
2 łyżki cukru trzcinowego
1 żółtko jajka kurzego
230 g mąki pszennej
2 łyżki kakao
¼ łyżeczki soli
3 łyżki zimnej wody

Nadzienie:

400 g gotowej masy
karmelowej (lub kremu
toffi własnej roboty)
sól do smaku
200 g czekolady
deserowej
150 ml śmietanki 30% lub
36%

Miłośnicy czekolady z pewnością nie przejdą obok tego przepisu obojętnie. Po pierwsze kruchy kakaowy spód. Po drugie, solidna pierzynka z bardzo czekoladowego kremu, a pomiędzy tymi dwoma warstwami półpłynny słony karmel. Czego można chcieć więcej od czekoladowych słodkości? Podpowiem jeszcze tylko, że sekretem udanej tarty i cienkiego, kruchego i maślanego w smaku spodu jest wykorzystanie mocno schłodzonych składników i naczyń. Nawet miskę, w której mieszane będzie ciasto warto na jakiś czas włożyć do lodówki, lub zamrażalnika. Dzięki temu trickowi spód tarty zawsze uda się jak należy.



Do przygotowania ciasta użyj robota kuchennego z miską schłodzoną wcześniej przez kilkadziesiąt minut w lodówce. W misie robota kuchennego połącz przesianą mąkę z kakao, solą i cukrem. Dodaj zimne masło pokrojone w kostkę i zacznij miksować z pomocą końcówki do ubijania. Wszystkie składniki powinny się dobrze wymieszać, a masło rozbić na drobne kawałeczki. Następnie dodaj żółtko i cały czas miksując stopniowo dodawaj wodę aż do uzyskania jednolitego ciasta.

W razie potrzeby możesz dodatkowo na koniec ugnieść ciasto dłońmi i zebrać w ten sposób wszystkie luźne okruchy. Z ciasta uformuj kulę, spłaszcz lekko i zawiń w folię spożywczą. Włóż do lodówki 30-40 minut. Następnie wyjmij ciasto z lodówki, rozwałkuj na grubość około 3-5 mm i dokładnie ułóż je w formie o średnicy ok. 26 cm w taki sposób, aby ciasto całkowicie przylegało do dna i brzegów formy.



Nadmiar odetnij i odstaw tak przygotowany surowy spód do lodówki na