

Savršeni Čokoladni Tartovi

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 90 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 25 minuta

Spremno za 115 minuta plus hlađenje

Razina:Napredna

Sastojci:

Čokoladno prhko tijesto:

- Glatko brašno 180g
- Kakao prah 20g
- Bademovo brašno 20g
- Šećer u prahu 50g
- Vanilija u prahu po želji
- Maslac 125g
- Jaja 30g

Hrskavi sloj od lješnjaka:

- Mliječna čokolada 30g
- Pasta od lješnjaka 30g
- Feuilletine 30g

Ganache od mliječne čokolade:

- Mliječna čokolada 240g
- Slatko vrhnje, 35% 120g
- Maslac, omekšani 60g

Mousse od karamela i tamne čokolade:

- Šećer 100g
- Slatko vrhnje, 35% 200g
- Vanilija u prahu
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Tamna čokolada 55% 150g
- Slatko vrhnje, 35% 300g

Glazura od tamne čokolade:

- Tamna čokolada 55% 150g
- Slatko vrhnje, 35% 200g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Voda 10g
- Biljno ulje 10g

Ukrašavanje:

- Kakao zrna
- Tamna čokolada 55%
- Zlatne mrvice

Upute

1. Da biste napravili čokoladno prhko tijesto u električnu sjeckalicu stavite brašno, kakao prah, šećer u prahu, bademovo brašno i vaniliju u prahu, a zatim pulsirajte da se sve izmiješa. Dodajte hladni maslac narezan na kockice i pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Zatim dodajte jaje i pulsirajte dok ne dobijete tijesto.
2. Stavite list masnog papira na radnu površinu i na njega stavite 2/3 tijesta. Spljoštite ga prstima i stavite drugi papir na njega. Razvaljajte tijesto na debljinu od 3mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Zatim tijesto stavite u hladnjak na otprilike pola sata. Ohlađeno tijesto izrežite na trake širine otprilike 2,5cm. Preostalo tijesto razvaljajte na debljinu od 3mm i izrežite krugove promjera 7,5cm.
3. Koristim perforirane kalupe za tartove promjera 8cm. Prvo ih obložite trakom od tijesta i izrežite višak. Stavite sve u hladnjak da se ohladi. Zatim umetnite krug od

tijesta i zagladite ga prstima. Na kraju izrežite višak tijesta i sve još jednom stavite u hladnjak da se ohladi.

4. Izbockajte tijesto vilicom i pecite tartove na 180°C otprilike 10-15 minuta. Gotove tartove iznutra premažite jajetom pa ih vratite u pećnicu na još 2 minute.
5. Da biste napravili hrskavi sloj od lješnjaka otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi. Dodajte pastu od lješnjaka i promiješajte. Zatim dodajte feuilletine i miješajte dok ih ne prekrijete smjesom čokolade i lješnjaka. Stavite žličicu smjese u tart i razmažite je. Zatim sve stavite u hladnjak da se stisne.
6. Da biste napravili ganache od mliječne čokolade otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na pola snage. Postupno dodajte mlako slatko vrhnje i dobro promiješajte pjenjačem. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Napunite tartove do vrha i protresite ih da se ganache ravnomjerno rasporedi, a zatim stavite sve u hladnjak da se stisne.
7. Da biste napravili mousse od karamela i tamne čokolade stavite 200g slatkog vrhnja u stakleni vrč, dodajte mu vaniliju u prahu i zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Da biste napravili karamel stavite šećer i malo vode u lonac, promiješajte pjenjačem i poklopite. Kada smjesa proključa maknite poklopac i nastavite kuhati sirup dok ne postane jantarne boje. Tada maknite lonac s vatre i dodajte slatko vrhnje koje ste prethodno zagrijali u mikrovalnoj pećnici. Pazite da vam para ne opeče lice ili ruke.
8. Namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Prebacite smjesu karamela u stakleni vrč, dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite tamnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte joj smjesu karamela i dobro promiješajte pjenjačem. Mekano istucite 300g slatkog vrhnja u samostojećem mikseru. Dodajte mlaku čokoladnu mješavinu u tučeno slatko vrhnje i miješajte dok smjesa ne postane jednolika.
9. Gotovim mousseom napunite silikonski kalup u obliku velikih polukugli do vrha. Zatim sve stavite u zamrzivač da se stisne.
10. Da biste napravili glazuru od tamne čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Zagrijte slatko vrhnje u mikrovalnoj pećnici, dodajte mu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Postupno ulijevajte vrhnje u čokoladu i miješajte dok smjesa ne postane ujednačena. Prebacite smjesu u

stakleni vrč, dodajte vodu i biljno ulje i sve izradite štapnim mikserom. Zatim pokrijte glazuru prozirnom folijom i ostavite da se ohladi na 33°C.

11. Da biste napravili čokoladni ukras nacrtajte krugove promjera 7,5cm na masni papir. Istisnite uzorak nalik cvjetnom temperiranom tamnom čokoladom. Pospite čokoladu zlatnim posipom i sve stavite u hladnjak da se stisne.
12. Stavite zamrznutu polukuglu na rešetku i glazirajte je. Stavite glazirani mousse na tart i ukasite rubove zrnima kaka. Na kraju stavite čokoladni ukras na vrh.
13. Eto, vaši slasni savršeni čokoladni tartovi su gotovi! U slast!