

Čokoladni tart

Šetali smo grado u potrazi za idealnom kavom koju ovdje u Stuttgartu baš i nije lako naći. Iako uživamo u svemu što nam grad nudi, imam osjećaj da je Zagreb što se tiče Eno-Gastro scene puno bolje. Ili sam možda još nedevojno upoznala grad....tko zna.

Uglavnom, naišli smo na jedan predivan cafe sa kavom koja podsjeća na dom, na jednu terasu sa pogledom na Stari Grad u Vž. I tu smo probali čokoladni tart. Meni je bio odličan, moj dragi je izjavio da ja radim bolji, I eto, za vikend sam radila tart :D

Prvi puta sam radila čokoladni, sa čokoladnim prhkim tijestom i pečanim punjenjem. Pronađite recept i upute u nastavku i prištite si jednu ovaku poslasticu ovaj vikend, imate izliku jer je prekjučer bio svjetski dan čokolade.



Primjetit ćete da sam koristila četvrtasti kalup za tart, razlog tome je da sam u pola pripreme skužila da je moj kalup ostao u Hrvatskoj pa sam morala improvizirati.

Za jedan klasičan tart kalup:

225 g jako hladnog maslaca

245 g brašna

120 g šećera

70 g kaka

dobar prstohvat soli

60 ml hladne vode

Za ?okoladno punjenje:

300 ml slatkog vrhnja

250 g ?okolade

2 jaja

pola mahune vanilije

prstohvat soli

Za preljev:

50 g ?okolade

3 žlice slatkog vrhnja



Pobrinite se da je maslac jako hladan te ga narežite na sitne kockice. Sojite sa svim ostalim sastojcima osim vode te rukama ili blenderom spojiti da izgleda kao pijesak. Rukama je ovo malo teže izvesti ali ako si uzmete vremena ide. Kad je spojeno malo po malo dodati vode i umijesiti tijesto. Tijesto bi trebalo biti ?vrsto na dodir.

U kalup za pite koji ste dobro namastiti (ja sam stavila papir za pe?enje jer mi je ovo jedini protvan za pe?nicu) i posipati sa malo kakaa te višak istresti. Istresti tijesto na to te rasporediti po cijelom kalupu skroz do vrha. Poravnati žlicom i staviti u hladnjak na 30 minuta da tijesto odmori.



Pe?nicu zagrijati na 180 stupnjeva.

Izvaditi tart iz hladnjaka i napraviti par uboda vilicom i staviti na pe?e cca 12-15 minuta dok na rubovima ne postane ?vrsto an dodir a opet meko ako bolje pritisnete. Izvaditi iz pe?nice i smanjiti ja?inu na 150 stupnjeva da se temperatura sredi dok slažete punjenje.

Za punjenje nasjeckati ?okoladu na sitno te prelijati sa slatkim vrhnje koje ste zagrijali do to?ke vrenja. Poklopiti ?okoladu i vrhnje i pustiti da se topi 2-3 minute. U me?uvremenu izmiksati ru?no

jaja, vaniliju i sol. Nakon 3 minute promiješati ?okoladu te spojiti sa jajima i dobro povezati.

Sve ovo možete ružno miksati. Prelijati preko još tople podloge i staviti na pečenje.

Peći na 150 stupnjeva cca 20 minuta, oko ruba mora biti ?vrsto a u srediti je ok ako je još mrvicu tekuće. Kod hlačenja ?e to sve lijepo u?vrstiti.

Ohladiti na sobnoj temperaturi te ostaviti barem 2-3 sata ili najbolje preko noći u hladnjaku.

Prije posluživanja napraviti ?okoladni preljev. Nasjeckati ?okoladu i zajedno sa 3 žlice slatkog vrhnja rastopiti na pari ili u mikrovalnoj pećnici. Preliajit preko hladnog tarta i razmazati.

Ja sam još ukasila [savršenim karamel umakom sa ovog linka](#) pošto sam imala viška te sam "posolila" sa malo cvijeta soli da okus karamele i ?okolade bude još bolji!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

