

Шоколадов тарт с малини

Комбинация от сочни горски плодове и шоколадов ганаш, която подобаващо ще подслади вашата великденска трапеза

12 парчета (/парченца)    Medium   up to 75 Min.



1 Приготвяне на тестото:

Смесете маслото, пудрата захар и бурбонската ванилова захар с миксер (куки за тесто). Добавете яйцето и брашното и замесете гладко тесто. Завийте го в прозрачно фолио и оставете в хладилника да се охлади за около 1 час.

Смесете малините, захарта, лимонената киселина, 30 мл вода и оставете настрана.

Съставки:

За тестото:

1 бр. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
80 г краве масло (меко)
125 г пудра захар
1 бр. яйца
200 г брашно (тип 405)

За плодовата смес:

375 г малини (или къпини - пресни или замразени)
75 г захар
2 щипка лимонена киселина Dr.Oetker
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
30 мл вода
3 бр. жълтъци
30 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
3 с.л. вода
60 г краве масло (меко)

За шоколадовия ганаш:

220 г кувертюр (тъмен)
180 г сметана (30% масленост)
50 г краве масло (меко)
3 щипка сол

За декориране:

20 бр. мини шоколадови яйца (или декорация по ваш избор)

2 Оформяне и печене на тестото:

Върху леко набрашнен плот разточете охладеното тесто на равномерен лист с дебелина около 3 мм. Поставете тестото във форма за тарт (Ø 26 см) и леко притиснете краищата му по стените на тавата.

Отрежете излишното тесто и оформете сладки с него. С помощта на вилица набодете равномерно основата на тестото, след което отново го поставете в хладилника, за да се охлади за около 15 мин.

Загрейте фурната на 180 °C на горен и долен нагревател. Покрийте тестото с хартия за печене и отгоре изсипете сухи зърна (напр. зрял боб, леща), за да не се надигне тестото. Печете в средата на фурната за около 15 мин.

Извадете тарта от печката, отстранете зърната заедно с хартията и печете още 15 мин до златистокафяво. Оставете настрана, за да се охлади, а после внимателно отстранете печивото от формата и го поставете върху съда за сервиране.

3 Плодов пълнеж:

Пасирайте малиновата смес до хомогенност и я минете през сито/цедка, за да премахнете семенцата. В отделен съд разбъркайте жълтъците и нишестето с 3 с.л. вода до гладкост. В малка тенджера изсипете малините и жълтъчната смес заедно с бурбонската ванилова захар и разбърквайте на средна температура за около 1 мин.

Отстранете от котлона, добавете маслото и разбъркайте с ръчен пасатор. Разпределете равномерно сместа върху тестото с помощта на шпатула и оставете тарта да се охлади при стайна температура за около 10 мин. След това го приберете в хладилника за още 20 мин.

4 Ганаш:

Настържете фино кувертюра и го поставете във висок съд. Загрейте сметаната в тенджера на средна температура и я изсипете върху кувертюра. Добавете маслото, нарязано на кубчета. Пасирайте ганаша, докато се образува гладък, лъскав крем, след което го разпределете върху малиновия слой.

По желание украсете десерта с мини шоколадови яйца и ги натиснете леко в ганаша, за да се закрепят добре. Оставете сладкиша в хладилник да се охлади за около 20 мин.