

# Tart s Čokoladnim Ganacheom Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 60 minuta

Razina : Napredna

## Sastojci:

### Čokoladni Pâte Sablée:

- Glatko brašno 180g
- Kakao prah 20g
- Maslac 115g
- Šećer u prahu 100g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Sol 1g

### Čokoladni Ganache:

- Čokolada 50% kakaa 200g
- Slatko vrhnje 200g
- Maslac 55g
- Tamna čokolada za dekoraciju 200g

## Upute

1. Da biste napravili pâte sablée stavite omekšani maslac i prosijani šećer u prahu u posudu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom. Miksajte na srednjoj brzini dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte jaje i nastavite miksati dok smjesa ne postane jednolika. U drugoj zdjeli pomiješajte prosijano brašno, kakao prah i sol. Silikonskom špatulom umiješajte suhe sastojke u smjesu maslaca, šećera i jaja. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju, spljoštite i stavite u hladnjak na 30 minuta.
2. Razvaljajte ohlađeno tijesto na pobrašnjennoj površini i obložite kalup za tart promjera 24cm. Pecite ga na 180°C 10 minuta s utezima, a zatim izvadite utege i nastavite peći još 10-15 minuta.
3. Kada se tart ohladi napravite ganache. Zagrijte slatko vrhnje do vrenja i prelijte ga preko nasjeckane čokolade. Ostavite jednu minutu a zatim miješajte dok ne dobijete jednoliku smjesu. Dodajte maslac i miješajte dok se ne otopi.
4. Izlijte ganache u ohlađeni tart dok je još topao i tekuć. Stavite tart u hladnjak da se stisne.
5. Da biste napravili čokoladne strugotine možete koristiti otopljenu ili temperiranu čokoladu. Razmažite čokoladu po mramoru i kada se počne stiskati sastružite je špatulom pod kutom od 45° .
6. Ukrasite tart čokoladnim strugotinama i svježim malinama prije serviranja.