

# Tart s Mekim Karamelom i Čokoladnim Ganacheom

## Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 40 minuta

Spremno za 70 minuta

Razina : Napredna

### Prhko Tijesto:

- Glatko brašno 200g
- Bademovo brašno 20g
- Šećer u prahu 50g
- Maslac 125g
- Vanilija u prahu
- Žumanjci 30g (2 mala žumanjka)

### Meki Karamel:

- Šećer 150g
- Slatko vrhnje 75g
- Maslac 40g
- Vanilija u prahu

### Ganache od Mliječne Čokolade:

- Mliječna čokolada 200g
- Slatko vrhnje 100g
- Maslac 50g
- Mliječna čokolada za dekoracije 200g

## Upute

1. Napravite prhko tijesto tako da stavite prosijano brašno, bademovo brašno, vaniliju u prahu i šećer u prahu u zdjelu i dodajte hladni maslac narezan na kockice. Prstima utrljajte suhe sastojke u maslac. Kada dobijete mrvičastu smjesu dodajte žumanjke i napravite tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na sat vremena.
2. Kada se tijesto ohladi i odmori izvadite ga i podijelite na 6 dijelova. Razvaljajte svaki komad na debljinu od 2mm i obložite 6 kalupa za tart promjera 7cm. Izbockajte tijesto vilicom i stavite tartove u hladnjak na 15-20 minuta.
3. Pecite ih na 180°C otprilike 10-12 minuta. Izvadite ih iz pećnice, premažite jajetom i vratite u pećnicu na 180°C još 2 minute. Zatim ih izvadite i ostavite da se ohlade.
4. Da biste napravili meki karamel u lonac stavite šećer i dovoljno vode da prekrije šećer. Sirup kuhajte dok ne dobije zlatnožutu boju, i u tom trenutku počnite zagrijavati slatko vrhnje s vanilijom u prahu. Kada karamel dobije boju jantara, vrhnje bi trebalo biti kipuće (tempiranje je ključno!). Maknite karamel s vatre i postupno u njega ulijte vruće slatko vrhnje. Ključali karamel će otpustiti puno pare i brzo će narasti, pa budite izuzetno oprezni kako biste izbjegli opekline. Dodajte maslac i pažljivo promiješajte dok se ne poveže. Izlijte vrući karamel u ohlađene tartove do pola i ostavite da se potpuno ohladi prije idućeg koraka.
5. Da biste napravili ganache od mliječne čokolade otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici. U drugu zdjelu stavite slatko vrhnje, pa ga zagrijte u mikrovalnoj pećnici. Postupno ulijevajte slatko vrhnje u otopljenu čokoladu i miješajte dok ne dobijete glatki i sjajni ganache. Dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Odmah izlijte ganache preko ohlađenog karamela. Stavite tartove u hladnjak da se stisnu.
6. Da biste napravile dekoracije od mliječne čokolade, stavite isprintanu šablonu ispod masnog papira. Stavite temperiranu mliječnu čokoladu u papirnati tuljak i istisnite dekoracije slijedeći ovalni uzorak. Zatim istisnite nepravilne zakrivljene crte unutar ovalnog oblika koje nalikuju čipki. Pospite ukras mrvicama prije nego se čokolada stisne.
7. Ukasite tartove čokoladnim dekoracijama i čokoladnim perlama.