

# Tart u Obliku Srca od Čokolade i Kokosa za Valentinovo Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 12 minuta

Spremno za 42 minute plus hlađenje

Razina : Napredna

## **Sastojci:**

### **Prhko tijesto:**

- Glatko brašno 200g
- Bademovo brašno 20g
- Šećer u prahu 50g
- Maslac 125g
- Vanilija u prahu
- Žumanjci 30g (2 mala žumanjka)
- Crvena i ružičasta jestiva boja u gelu po želji

### **Ganache od tamne čokolade:**

- Čokolada (60% kaka) 100g
- Slatko vrhnje 100g

### **Ganache od bijele čokolade i kokosa:**

- Želatina u listićima ("Dr. Oetker") 3g (1.5 listić)
- Bijela čokolada 180g
- Ribani kokos 15g
- Slatko vrhnje 150g
- Crvene ruže i jagode za ukrašavanje

## Upute

1. Napravite prhko tijesto tako da stavite prosijano brašno, bademovo brašno, vaniliju u prahu i šećer u prahu u zdjelu i dodate hladni maslac narezan na kockice. Prstima utrljajte suhe sastojke u maslac. Kada dobijete mrvičastu smjesu dodajte žumanjke i napravite tijesto. Dodajte crvene i ružičaste boje u gelu po želji i umijesite ih u tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na 15 minuta.
2. Podijelite tijesto na dva jednaka dijela. Razvaljajte prvi dio tijesta između dva lista masnog papira na debljinu od 3mm i stavite ga u zamrzivač na 15-20 minuta.
3. Stavite šuplji perforirani kalup u obliku srca na drugi list masnog papira i olovkom iscrtajte njegov rub. Stavite preostalo tijesto na papir i pokrijte ga drugim listom papira. Razvaljajte ga na debljinu od 3mm i stavite u zamrzivač na 15-20 minuta.
4. Odljepite papir s prvog tijesta i iz njega izrežite dvije trake širine otprilike 4cm, a duljine 33cm.
5. Napravite šablonu od kartona tako da iscrtate rub kalupa na kartonu, a zatim ga izrežete tako da dobijete šablonu koja je otprilike za 5mm manja od samog kalupa u obliku srca.
6. Odljepite papir s preostalog tijesta i stavite kartonsku šablonu na njega. Izrežite tijesto malim nožem.
7. Stavite kalup za tart na perforiranu silikonsku podlogu i prvo obložite stranice kalupa trakama od tijesta. Odstranite višak tijesta i pažljivo utisnite trake u stranice kalupa. Zatim umetnite srce od tijesta u kalup i zagladite unutrašnjost prstima.
8. Odrežite višak tijesta koji strši iznad gornjeg ruba kalupa i stavite sve u hladnjak na otprilike 20 minuta. Pecite tijesto na 170°C otprilike 12 minuta. Izvadite ga i ostavite da se ohladi.
9. Da biste napravili ganache od tamne čokolade prelijte vruće slatko vrhnje preko nasjeckane čokolade. Ostavite smjesu jednu minutu da vruće vrhnje otopi čokoladu, a zatim dobro izmiješajte.
10. Odmah izlijte ganache od tamne čokolade u tart. Nježno ga protresite kako bi se ganache ravnomjerno rasporedio i stavite sve u hladnjak da se stisne.

11. Da biste napravili ganache od bijele čokolade i kokosa namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite.
12. Stavite slatko vrhnje u zdjelu, dodajte mu naribani kokos i promiješajte. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici, pokrijte je prozирnom folijom i ostavite na radnoj površini otprilike 15 minuta. Zatim je procijedite.
13. Izvažite slatko vrhnje, jer će vam trebati samo 115g da biste napravili ganache. Ponovno zagrijte vrhnje u mikrovalnoj pećnici, dodajte mu namočenu i iscijeđenu želatinu i miješajte dok se ne otopi.
14. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte joj smjesu vrhnja i želatine. Miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Zatim izlijte ganache u tart. Probušite mjehuriće zraka drvenim štapićem.
15. Stavite tart u hladnjak na otprilike sat vremena, dok se ne stisne.
16. Ukrasite tart crvenim ružama i jagodama.
17. Sretno Valentinovo!