

Neodoljivi Tartovi od Čokolade i Lješnjaka Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Vrijeme kuhanja : 10 minuta

Spremno za 50 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Prhko tijesto:

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

Hrskavi sloj:

- Zdrobljeni tuile keksi 30g
- Pasta od lješnjaka 30g
- Bijela čokolada 50g

Ganache od čokolade gianduia:

- Čokolada gianduia 150g
- Slatko vrhnje 35% 75g
- Maslac 30g

Tučeni ganache od lješnjaka:

- Bijela čokolada 70g
- Slatko vrhnje (35%) 250g
- Želatina 3g
- Pasta od lješnjaka 50g

Za ukrašavanje:

- Tamna čokolada 300g
- Tostirani lješnjaci 6 komada
- Zlatni listići 6 komada (ili više, ovisno o veličini)

Upute

1. Da biste napravili prhko tijesto stavite prosijano brašno, šećer u prahu i vaniliju u prahu u veliku zdjelu i promiješajte. Zatim dodajte hladni maslac narezan na kockice i utrljajte suhe sastojke u maslac prstima dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte žumanjke i napravite tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku otprilike jedan sat.
2. Stavite komad masnog papira na radnu površinu i na njega stavite polovinu tijesta. Razvaljajte ga na debljinu od 2mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Valjajte od sredine prema jednom kraju, u isto vrijeme rukom pridržavajući suprotnu stranu papira kako ne bi otklizao. Pospite malo brašna kako se tijesto ne bi lijepilo za valjak. Stavite sve u zamrzivač na otprilike 20 minuta da se ohladi.
3. Koristeći kalup za tart kao rezač, prvo izrežite tri ovalna komada tijesta, a svaki od njih će biti dno tarta. Zatim izrežite tri trake širine otprilike 2,5cm koje će biti stranice tartova. Obzirom da je opseg kalupa 30cm, izrežite trake na tu duljinu. Ponovite proceduru valjanja i izrezivanja s preostalim tijestom dok ne napravite ukupno 6 tartova.

4. Stavite kalup za tart na perforiranu silikonsku podlogu. Prvo pažljivo obložite stranice kalupa trakom od tijesta. Izrežite višak tijesta i zagladite ga prstima. Zatim kalup stavite u hladnjak na 10-15 minuta. Pripremite šablonu od papira koja je otprilike 4mm manja od kalupa za tart. Stavite je na izduženi komad tijesta koji će biti dno tarta, i obrežite tijesto malim nožem. Zatim tijesto utisnite u dno kalupa i zagladite ga prstima. Na kraju malim nožem odrežite višak tijesta koji viri izvan stranica kalupa. Stavite obložene kalupe u hladnjak na 15-20 minuta.
5. Dno vaših ohlađenih tartova izbockajte vilicom i pecite ih na 180°C otprilike 8-10 minuta. Kada se ispeku, premažite njihovu unutrašnjost razmućenim jajetom. Stavite ih natrag u pećnicu na 2 minute, pa ih ostavite da se potpuno ohlade.
6. Da biste napravili hrskavi sloj stavite otoplenu bijelu čokoladu u zdjelu. Dodajte pastu od lješnjaka i zdrobljene tuile kekse i miješajte silikonskom špatulom dok se sve ne prožme. Prebacite nekoliko žličica smjese u svaki tart i zagladite smjesu mini špatulom. Zatim stavite tartove u zamrzivač dok se hrskavi sloj potpuno ne stisne.
7. Da biste napravili ganache od čokolade gianduaia otopite čokoladu gianduaia u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Dodajte slatko vrhnje koje ste prethodno zagrijali u mikrovalnoj pećnici. Miješajte pjenjačom dok ganache ne postane gladak. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi.
8. Prebacite ganache u dresir vrećicu bez nastavka i njime napunite tartove do vrha. Zatim ih stavite u hladnjak dok se ganache ne stisne.
9. Da biste napravili tučeni ganache, namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša iscijedite je. Stavite slatko vrhnje u zdjelu i dodajte mu glukozni sirup i vaniliju u prahu. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Zatim dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Stavite bijelu čokoladu u zdjelu i procijedite vruće vrhnje u čokoladu. Izradite smjesu štapnim mikserom dok ne postane jednolika. Zatim dodajte pastu od lješnjaka i izradite smjesu još jednom. Pokrijte smjesu prozirnom folijom i ostavite je u hladnjaku nekoliko sati.
10. Dok se ganache hladi napravite čokoladne ukrase. Prvo zgužvajte komad aluminijske folije, a zatim ga djelomično zagladite rukama. Izlijte malo temperirane tamne čokolade na foliju. Raširite čokoladu špatulom, a zatim je ostavite da se djelomično stisne. Kada se čokolada djelomično stisne, izrežite

pravokutnike dimenzija 12cm x 3cm pravokutnim rezačem. Stavite sve u hladnjak na otprilike 15 minuta dok se čokolada potpuno ne stisne.

11. Da biste napravili čokoladne zavijutke obložite kartonsku tubu acetatom. Stavite temperiranu tamnu čokoladu u papirnati tuljak i istisnite nasumične linije preko tube. Stavite tubu u hladnjak dok se čokolada ne stisne.
12. Pažljivo zabodite čačalicu u lješnjak. Zatim ga umočite u čokoladu i protresite dok se višak čokolade ne okapa. Dok je čokolada još ljepljiva umotajte lješnjak u zlatne listiće dok ga potpuno ne prekrijete. Zatim ga stavite u hladnjak dok vam ne zatreba.
13. Kada se ganache od lješnjaka stisne, prebacite ga u samostojeći mikser s nastavkom u obliku pjenjače. Miksajte na srednjoj brzini dok se ne istuče. Stavite tučeni ganache u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 12mm, i na tart istisnite 5 kuglica.
14. Da biste sastavili ukras istisnite malo čokolade na čokoladni pravokutnik. Zatim na to stavite nekoliko čokoladnih zavijutaka. Istisnite još malo čokolade između zavijutaka. Na kraju pažljivo stavite jedan zlatni lješnjak pomoću pincete. Stavite cijeli ukras na kuglice tučenog ganachea.
15. Eto, neodoljivi tartovi od čokolade i lješnjaka su gotovi! Uživajte!