

Tartovi od Jagoda i Bijele Čokolade Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 25 minuta

Spremno za 85 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Prhko tijesto od badema:

- Glatko brašno 200g
- Bademovo brašno 20g
- Šećer u prahu 50g
- Maslac 125g
- Vanilija u prahu
- Žumanjci 30g (1 veliki ili 2 mala žumanjka)
- Džem od jagoda za punjenje tartova 100g

Sočni biskvit od badema:

- Jaja 100g (2 jaja)
- Šećer 55g
- Bademovo brašno 75g
- Korica limuna 2g

Ganache od bijele čokolade i limuna:

- Bijela čokolada 100g
- Slatko vrhnje (35%) 75g
- Korica limuna 4g

Žele od jagoda:

- Pire od jagoda 100g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)

Mousse od bijele čokolade:

- Bijela čokolada 85g
- Mlijeko 55g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 255g

Glazura od bijele čokolade:

- Slatko vrhnje (35%) 150g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Bijela čokolada 200g
- Voda 30g
- Biljno ulje 30g

Ukrašavanje:

- Blanširani nasjeckani bademi 55g
- Jagode 100g

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. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na otprilike sat vremena.
2. Podijelite tijesto na dva jednaka dijela. Razvaljajte prvi dio tijesta između dva lista masnog papira na debljinu od 3mm. Valjajte od sredine prema krajevima u isto

vrijeme pridr avajuci suprotnu stranu papira kako ne bi klizao po površini. Stavite tijesto u zamrzivač na 15-20 minuta. Ponovite postupak s preostalim tijestom.

3. Promjer mojih perforiranih okruglih kalupa za tartove je 7cm, a opseg im je 23cm.
4. Prvo izrežite 6 traka širine otprilike 2,5cm za stranice tartova. Zatim izrežite diskove tijesta promjera otprilike 6,5cm za dno tartova.
5. Stavite kalup na perforiranu silikonsku podlogu. Prvo obložite stranice kalupa trakom od tijesta. Odrežite višak i zagladite rub prstima. Zatim umetnite disk od tijesta i zagladite dno prstima. Na kraju malim nožem odrežite višak tijesta koristeći vrh kalupa kao vodič. Stavite kalupe obložene tijestom u hladnjak na 15-20 minuta.
6. Kada se tijesto ohladi, izbodite dno tartova vilicom i pecite ih na 170°C otprilike 10 minuta. Zatim im premažite unutrašnjost jajetom i pecite još 2 minute. Ostavite ih da se potpuno ohlade.
7. Da biste napravili sočni biskvit od badema prvo morate napraviti francuski meringue. Da biste ga napravili, prvo istucite bjelanjke u samostojećem mikseru dok ne budu mekano tučeni. Zatim postupno dodajte šećer i nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst. Dodajte žumanjke i koricu limuna i umiješajte ih silikonskom špatulom. Dodajte bademovo brašno i miješajte dok smjesa ne postane jednolika.
8. Izlijte smjesu na lim za pečenje obložen masnim papirom i razmažite je špatulom na debljinu od 5mm. Pecite biskvit na 180°C otprilike 10 minuta, a zatim ga izvadite da se ohladi.
9. Kada se biskvit ohladi izrežite iz njega diskove promjera 5cm.
10. Istisnite džem od jagoda na dno ohlađenih tartova, pa na džem stavite jedan disk biskvita. Utisnite ga i izravnajte.
11. Da biste napravili ganache od bijele čokolade i limuna pomiješajte slatko vrhnje i koricu limuna i zagrijte mješavinu u mikrovalnoj pećnici. pokrijte je prozirnrom folijom i ostavite na sobnoj temperaturi otprilike pola sata da se vrhnje aromatizira. Zatim procijedite vrhnje u otopljenu bijelu čokoladu i miješajte dok smjesa ne postane jednolika.
12. Stavite ganache u dresir vrećicu bez nastavka i istisnite ga u tartove sve do vrha. Stavite ih u hladnjak dok se ganache ne stisne.

13. Da biste napravili žele od jagoda namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od jagoda u zdjelu, dodajte šećer i promiješajte pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se pire zagrije dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi.
14. Prebacite smjesu u dresir vrećicu bez nastavka i izlijte u silikonske kalupe u obliku polukugli promjera 2,5cm. Stavite kalup u zamrzivač dok se žele ne stisne.
15. Da biste napravili mousse od bijele čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Zagrijte mlijeko u mikrovalnoj pećnici, dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, pa dodajte mješavinu mlijeka i želatine u otopljenu čokoladu. Miješajte dok smjesa ne postane jednolika. Istucite slatko vrhnje u mikseru dok ne bude mekano tučeno. Kada smjesa čokolade i mlijeka postane mlaka, ulijte je u mekano tučeno slatko vrhnje i miješajte dok ne postane jednolika. Stavite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i istisnite ga u "*Pavoni monotarts round*" silikonski kalup. Stavite kalup u hladnjak na nekoliko minuta da se mousse počne stiskati. Zatim ga izvadite i u sredinu svakog moussea utisnite jednu zamrznutu polukuglu želea od jagoda. Zatim sve stavite u zamrzivač.
16. Da biste napravili glazuru od bijele čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Zagrijte slatko vrhnje u mikrovalnoj pećnici, dodajte mu namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte joj smjesu vrhnje i želatine i miješajte dok smjesa ne postane jednolika. Dodajte vodu i ulje i promiješajte. Izradite smjesu štapnim mikserom i ostavite je na sobnoj temperaturi da se ohladi.
17. Kada se glazura ohladi na 30°C, prelijte je preko zamrznutog moussea. Prebacite mousse na tart. Ukrasite stranice nasjeckanim blanširanim bademima i na vrh stavite jednu jagodu.
18. Eto, vaši predivni tartovi od jagoda i bijele čokolade su gotovi. Uživajte!