

# Tartovi od Badema i Dvije Vrste Čokolade Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 75 minuta 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)

### **Hrskavi sloj od badema;**

- Karamelizirana bijela čokolada 60g
- Pasta od badema (ili maslac od badema) 45g
- Drobljenje oblatne 30g

### **Ganache od mliječne čokolade:**

- Mliječna čokolada 140g
- Slatko vrhnje 35% 70g
- Maslac 30g

### **Mousse od karamelizirane bijele čokolade:**

- Karamelizirana bijela čokolada 75g
- Mlijeko 50g
- Želatina 3g (1.5 listića)

- Slatko vrhnje 35% 180g

### **Glazura od karamelizirane bijele čokolade:**

- Slatko vrhnje (35%) 150g
- Želatina 3g (1.5 listića)
- Karamelizirana bijela čokolada 200g
- Voda 30g
- Biljno ulje 30g

### **Karamelizirani bademi:**

- Šećer 150g
- Glukočni sirup 30g
- Bademi 6 komada

### **Ukrašavanje:**

- Kakao zrnca

### **Upute**

1. Da biste napravili prhko tijesto stavite prosijano brašno u veliku zdjelu. Dodajte prosijano bademovo brašno, šećer u prahu i vaniliju u prahu, te promiješajte pjenjačem. Zatim dodajte hladni maslac narezan na kockice i utrljajte suhe sastojke u maslac prstima dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Sada dodajte žumanjke i napravite tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na otprilike jedan sat.
2. Stavite list masnog papira na radnu površinu i onda na njega stavite polovinu tijesta. Prvo ga pritisnite prstima kako bi ga malo spljoštili. Zatim na tijesto stavite drugi list masnog papira i pritisnite ga da se zalijepi. Razvaljajte tijesto na debljinu od 3mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Valjajte od sredine prema jednom kraju, u isto vrijeme rukom pridržavajući suprotnu stranu papira kako ne bi otklizao. Stavite sve u zamrzivač na 20 minuta. Ponovite postupak s preostalim tijestom.

3. Tijesto je hladno pa sada kotačićem za pizzu izrežite 4cm široke i otprilike 28cm dugačke trake za bokove tartova. Stavite tijesto u frižider.
4. Koristite kvadratne perforirane kalupe dimenzija 7cm x 7cm. Izrežite kvadrate koji će biti dna vaših tartova. Ti kvadrati trebaju biti za otprilike 6mm manji od kalupa, pa ih trimajte koristeći predložak dimenzija 6,4cm x 6,4cm.
5. Obložite stranice kalupa tijestom. Umetnite kvadrate u kalup i sve zagladite prstima. Uklonite višak tijesta malim nožem i sve stavite u frižider na 20 minuta.
6. Prije pečenja dna tartova izbockajte vilicom. Pecite na temperaturi od 170°C otprilike 12-15 minuta. Gotove tartove premažite jajetom. Vratite ih u pećnicu na 2 minute i onda ih ostavite da se posve ohlade.
7. Da biste napravili hrskavi sloj od badema, mousse i glazuru, prvo morate karamelizirati bijelu čokoladu. Otopite ukupnu količinu bijele čokolade u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Pažljivo promiješajte silikonskom špatulom, a zatim vratite zdjelu natrag u mikrovalnu pećnicu na 15 sekundi. Izvadite je i opet promiješajte silikonskom špatulom. Ponavljajte postupak onoliko puta koliko je potrebno dok čokolada ne poprimi boju i divnu aromu karamela. Primijetit ćete da će čokolada prvo postati gusta, i u nekom trenutku može postati zrnata, ali to je normalno. Nastavite miješati i zagrijavati u mikrovalnoj pećnici 15 sekundi dok se čokolada ne karamelizira. Važno je da koristite kvalitetnu bijelu čokoladu s većim postotkom kakao maslaca i bez biljnih masnoća.
8. Da biste napravili hrskavi sloj od badema stavite otopljenu karameliziranu bijelu čokoladu u zdjelu. Dodajte pastu od badema, zdrobljene oblatne, i promiješajte silikonskom špatulom. Stavite nekoliko žličica smjese u tart. Zatim je zagladite stražnjom stranom žlice. Stavite sve u hladnjak da se stisne.
9. Da biste napravili ganache od mliječne čokolade postupno ulijevajte slatko vrhnje koje ste zagrijali u mikrovalnoj pećnici u otopljenu mliječnu čokoladu. Miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Stavite ganache u dresir vrećicu bez nastavka i napunite tartove do vrha. Sve stavite u hladnjak da se stisne.
10. Da biste napravili mousse od karamelizirane bijele čokolade, namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Zagrijte mlijeko u mikrovalnoj pećnici i dodajte mu natopljenu želatinu, te miješajte dok se ne rastopi. Otopite karameliziranu bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi, dodajte

mlijeko i želatinu i miješajte pjenjačom dok se smjesa ne ujednači. Miksajte slatko vrhnje u stojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne bude mekano tučeno. Kada čokoladna mješavina bude mlaka dodajte tučeno vrhnje i miješajte silikonskom špatulom dok se smjesa ne ujednači. Stavite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i napunite kvadratne silikonske kalupe dimenzija 5cmx5cm do pola. Onda sve stavite u zamrzivač da se stisne.

11. Da biste napravili karamel, stavite šećer i malo vode u lonac. Miješajte silikonskom špatulom i poklopite. Kada sirup prokuha, uklonite poklopac. Onda dodajte glukozni sirup i nastavite kuhati dok se sirup ne karamelizira. Uklonite karamel s vatre i ostavite ga na nekoliko minuta da se prohladi. Zabijte čačalicu u badem i umočite ga u karamel. Ostavite da se karamel ocijedi i onda uklonite čačalicu kad se karamel stisne.
12. Da biste napravili glazuru od karamelizirane bijele čokolade natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Zagrijte vrhnje u mikrovalnoj pećnici i dodajte mu natopljenu želatinu. Umiješajte mješavinu vrhnja i želatine u otopljenu karameliziranu bijelu čokoladu. Miješajte pjenjačom dok se ne ujednači. Dodajte vodu i biljno ulje, te miješajte dalje. Izblendajte mješavinu štapnim mikserom i ostavite je na sobnoj temperaturi da se malo prohladi.
13. Glazurom čija je temperatura 30°C prelijte zamrznuti mousse. Prebacite mousse na tart. Stranice ukrasite zrnima kaka. Istisnite jednu ružicu od ganachea od mliječne čokolade na mousse, te na kraju stavite jedan karamelizirani badem na vrh.
14. Evo ga! Vaši slasni tartovi od badema i dvije vrste čokolade su gotovi! U slast!