

# Banoffee Tartovi

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 25 minuta

Spremno za 65 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)

### **Meki karamel:**

- Šećer 150g
- Slatko vrhnje 35% 75g
- Maslac 40g
- Vanilija u prahu

### **Ganache od mliječne čokolade:**

- Mliječna čokolada 100g
- Slatko vrhnje 35% 55g
- Maslac 30g

### **Tučeni Ganache od bijele čokolade:**

- Bijela čokolada 70g
- Želatina 3g
- Slatko vrhnje 35% 250g

- Glukočni sirup 10g
- Vanilija u prahu

### **Ukrašavanje:**

- Kakao prah
- Strugotine od tamne čokolade

### **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 tartove 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 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. 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.
8. Složite narezane banane na stisnuti karamel.
9. 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 banana. Stavite tartove u hladnjak da se stisnu.
10. Da biste napravili tučeni ganache od bijele čokolade, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite vrhnje u zdjelu, dodajte glukozni sirup i vaniliju u prahu. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Zatim dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se smjesa ne ujednači. Stavite bijelu čokoladu u zdjelu i u nju procijedite zagrijano vrhnje. Miješajte štapnim mikserom dok smjesa ne postane jednolika. Prekrijte smjesu prozirnom folijom i stavite je u frižider preko noći.
11. Da biste završili tučeni ganache od bijele čokolade, stavite ga u zdjelu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na maloj brzini dok ne postane dovoljno gust da se može istiskivati, ali mora biti gladak.
12. Stavite ganache u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i ukasite tartove. Pospite ih kakaom u prahu i čokoladnim strugotinama.
13. Eto, vaši slasti banoffee tartovi su gotovi! U slast!