

Tartovi od crnog ribiza i bijele čokolade

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 25 minuta

Spremno za 85 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Sable od badema:

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

Žele od crnog ribiza:

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

Cremeux od crnog ribiza:

- Pire od crnog ribiza 100g
- Šećer 100g
- Jaja 100g
- Želatina 4g (2 listića)
- Maslac 85g

Mousse od crnog ribiza:

- Pire od crnog ribiza 55g
- Šećer 15g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 100g

Mousse od bijele čokolade:

- Bijela čokolada 150g
- Mlijeko 100g
- Želatina 6g (3 listića)
- Slatko vrhnje 35% 200g

Ukrašavanje:

- Bijeli velour sprej
- Cvijeće

Upute

1. Da biste napravili prhko tijesto stavite prosijano brašno u veliku zdjelu, dodajte prosijano bademovo brašno, šećer u prahu i vaniliju u prahu i promiješajte pjenjačom. 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. Pospite malo brašna kako se tijesto ne bi lijepilo za valjak. Stavite sve u zamrzivač na otprilike 20 minuta da se ohladi.
3. Opseg perforiranog ovalnog kalupa je 30cm. Koristeći kalup za tart kao rezač, prvo izrežite tri ovalna komada tijesta. Svaki od njih će biti dno tarta. Zatim izrežite tri

trake širine otprilike 2,5cm koje će biti stranice vaših tartova. Izmjerite trake metrom i skratite ih na duljinu od 30cm. Ponovite proceduru valjanja i izrezivanja s preostalim tijestom jer vam je cilj napraviti ukupno 6 tartova.

4. Stavite kalupe za tartove 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 ga na izduženi komad tijesta koji će biti dno tarta, i izrežite tijesto malim nožem. Zatim tijesto utisnite u kalup. Zagladite dno prstima. Na kraju odrežite višak tijesta malim nožem. Stavite obložene kalupe u hladnjak na 15-20 minuta.
5. Izbockajte dno vilicom i pecite tartove na 180°C otprilike 8-10 minuta.
6. Premažite unutrašnjost pečenih tartova jajetom. Stavite ih natrag u pećnicu na 2 minute, pa ih ostavite da se potpuno ohlade.
7. Da biste napravili žele od crnog ribiza namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite pire od crnog ribiza u zdjelu. Dodajte šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi.
8. Ulijte malo želea u tartove - dovoljno da im pokrijete dno. Protresite tartove da bi se ravnomjerno rasporedio žele i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
9. Da biste napravili cremeux od crnog ribiza namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite pire od crnog ribiza u lonac. Dodajte šećer i jaja, i dobro promiješajte pjenjačem. Kuhajte smjesu na srednje jakoj vatri, stalno miješajući dok ne proključa. Tada je maknite s vatre, dodajte želatinu i miješajte dok se ne otopi. Prebacite kremu u stakleni vrč, dodajte maslac i izradite je štapnim mikserom. Prebacite cremeux u dresir vrećicu bez nastavka i napunite tartove do vrha. Protresite ih kako biste ravnomjerno rasporedili kremu i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
10. Da biste napravili mousse od crnog ribiza namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite pire od crnog ribiza u zdjelu. Dodajte šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi. Miksajte slatko vrhnje u samostojećem mikseru dok ne postane mekano tučeno. Ulijte mlaku smjesu u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane

jednolika. Zatim ga ulijte u kalup dimenzija 7.5cmx7.5cm koji ste prethodno obložili prozirnom folijom, dok ne pokrijete dno kalupa. Protresite kalup kako biste ravnomjerno rasporedili mousse i sve stavite u zamrzivač da se stisne. Zatim ga izrežite na otprilike 1cm široke trake i vratite ih u zamrzivač dok vam ne zatrebaju.

11. 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 mu dodatni namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte joj mješavinu mlijeka i želatine i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika. Miksajte slatko vrhnje u samostojećem mikseru dok ne bude mekano tučeno. Mlaku smjesu od bijele čokolade dodajte u tučeno slatko vrhnje i miješajte dok smjesa ne postane jednolika.
12. Stavite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i napunite kalupe do pola. Umetnite jedan zamrznuti štapić moussea od crnog ribiza u sredinu. Zatim napunite kalup do vrha preostalim mousseom od bijele čokolade. Zagladite vrh malom špatulom i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
13. Obložite okretni stalak za torte prozirnom folijom i poprskajte mousse bijelim sprejem s baršunstim efektom.
14. Stavite mousse na tartove. Napunite rupe preostalim cremeuxom od crnog ribiza i ukasite tartove cvijećem.
15. Evo, vaš slasni tartovi od crnog ribiza i bijele čokolade su gotovi! U slast!