Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Шоколадный тарт

1 июля 2013 13:44 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnyj-tart



Этот тарт, конечно, далек от того, что я видела в своих мечтах, но тоже отличный вариант. Мега шоколадный, очень сытный и невероятно вкусный, но горький шоколад есть горький шоколад. Людям, обожающим молочный шоколад, такой может оказаться не по вкусу.

На форму диаметром в 19-20 см:

Для основы (рецепт основы из немецкой книги по выпечке):

- 250 гр муки
- 1 ч.л. разрыхлителя теста
- 125 гр холодного сливочного масла

- 65 гр сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо

Для ганаша:

- 100 мл горького шоколада 72%
- 100 мл сливок 33%

Для основы смешиваем муку с разрыхлителем и просеиваем в миску. Далее по книге нужно положить в эту же миску кусочки сливочного масла и растереть руками. Но Чадейка научила, как облегчить эту процедуру. Берем крупную терку и натираем на ней масло, но не все сразу, а по частям. Натерли немного, смешали с мукой, еще натерли и снова смешали. Так крошки получаются легче, проще и быстрее.

Добавляем сахар, соль и яйцо. Ножом круговыми движениями замешиваем тесто до момента, когда оно соберется в комок. Или руками замешиваем.



Шар теста накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1 час.



Затем смазываем форму для тарта или простую разъемную форму сливочным маслом. Раскатываем тесто не слишком тонко, с небольшрим запасом на бока основы и выкладываем его в форму. Где нужно приминаем тесто пальцами, чтобы было равномерно и чтобы бортик получился не слишком волнистый. Накалываем тесто в нескольких местах вилкой и кладем сверху кусок пергамента, а на него фасоль, например (в процессе выпекания центр основы поднимется, груз сверху кладется, чтобы этого не было).

Ставим форму в духовку, разогретую до 180 градусов, на 15 минут. Затем убираем бумагу с фасолью и возращаем форму в духовку на 5-10 минут. Готовность проверить зубочисткой, елси сухая, значит, все готово. А вообще, если тесто зарумянилось немного, значит, готово.



Готовый корж вынимаем из духовки и из формы, немного остужаем.



Берем миску с шоколадным ганашем, рецепт которого ТУТ (его лучше предварительно немного остудить в холодильнике, хотя бы полчаса) и ложкой или лопаткой выкладываем его в нашу основу.



Теперь тарт можно поставить в холодильник, а потом присыпать сахарной пудрой. Я же украсила его свежими ягодами.



Кушать лучше не сразу, а подождав хотя бы 3 часа.



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Alik # 18:47 7.12.2016

Что то тарт получился совсем жидкий ((хотя и сливки 33%

> **Анна Нечаева** # 19:31 7.12.2016
>
> Странно((
> не должно так быть. вы остужали ганаш? попробуйте оставить его на ночь в холодильнике, а потом вынуть, дождаться когда станет комнатной температуры и взбить. или сейчас взбить.
>
> вы шоколад темный брали? возможно шоколад, а точнее производитель(