



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
*open-cook.ru*

[open-cook.ru](#) » [Вкусняшки к чаю](#) » Шоладно-кармельный тарт с облепихой

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](https://ok.ru/opencook)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](https://vk.com/opencook)

## Шоладно-кармельный тарт с облепихой

24 декабря 2020 21:53 · <https://open-cook.ru/recipes/shokoladno-karmelnyj-tart-s-oblepikhoj>



Давно была у меня идея сделать шоладный тарт с облепихой. У меня и баночка облепихового варенья уже стояла (обязательно выложу рецепт), и желание было, и вот когда звёзды сошлись, а муж взял ребёнка на себя, я тарт и сделала. Получился очень вкусный на мой взгляд.

Для формы диаметром 28 см или продолговатой как у меня.

Тесто:

- 200 гр муки
- 50 гр сахара
- 100 гр холодного сливочного масла
- 1 яйцо
- 1-2 ст.л. молоко (может и не пригодится)

Начинка:

- 150 гр сахара
  - 50 гр воды
  - 200 мл сливок 20%
  - 30 гр шоколада
  - 2 яйца
- 3-5 ст.л. варенья из облепихи для начинки и чуть-чуть свежих ягод для украшения

Тесто.

Смешать в миске муку и сахар. Добавить масло и растереть

его с мукой в крошку руками. Или натереть масло на терке и затем уже растереть все в крошку. Или сложить эти продукты в комбайн и пусть он все это разотрет.



Добавить яйцо и ножом или пальцем смешать его с мучной смесью, чтобы тесто собралось в комок. Ну или воспользоваться комбайном, если он у вас есть. Если тесто будет рассыпаться и никак не захочет собираться в единое целое, добавить 1 или 2 ст.л. молока.



*oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

Тесто раскатать и выложить в форму. Можно воспользоваться скалкой, подложив ее под тесто и прокатав ее ближе к середине, так перенесите аккуратно тесто на форму и разровняйте. Выложить его нужно так, чтобы оно немного свешивалось с краев.

Провести скалкой по форме, чтобы срезать лишнее тесто. Так оно должно зацепиться за края и не осесть в процессе приготовления. Но у меня тесто потом все равно уменьшилось в размере, поэтому можно по старинке срезать излишки теста так, чтобы оставалось чуть-чуть выступать за края формы. Наколоть основу вилкой в нескольких местах и убрать в холодильник минут на 20-30.

Начинка.

Поставить на сильный огонь сотейник с сахаром и водой и дождаться когда смесь начнет темнеть.

Когда это случится, влить сливки и размешать. Уменьшить огонь и мешать, пока карамель не растворится.

Добавить в получившийся сироп шоколад и размешать, чтобы получилась почти однородная смесь. Охладить смесь до 40 градусов. У меня пока нет термометра, поэтому я охладила смесь почти до температуры тела, чтобы она была теплой, но не сильно.



*open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

Когда смесь охладиться и станет

теплой, добавить яйца и мешать, пока смесь не станет однородной. Взбивать не нужно, просто размешать.



Поставить форму с тестом в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20 минут.

На тесто выложить варенье, залить начинкой.



И вернуть в духовку, разогретую до 160 градусов, на 40 минут, заливка должна загустеть.



Пирог должен немного постоять, а потом уже можно его кушать.

Если вам не нравятся косточки в варенье из облепихи, протрите его через сито.  
Перед подачей украсит ягодами облепихи если есть.



Приятного аппетита!