

Tarta czekoladowa z gruszk i orzechami laskowymi

Ingrédients

- 2 ó tka
- 75g cukru
- 75g mas a w temperaturze pokojowej
- 80g m ki
- 15g kakao w proszku bez cukru
- 5g proszku do pieczenia
- 100g cukru
- 180g mietanki
- 50g ciemnej czekolady
- 25g mas a
- 200g gruszek pokrojonych w kostk
- 1 kawa ek mas a
- 1 y ka cukru
- 15g posiekanych orzechów laskowych
- 1 gruszka
- 350g wody
- 70g cukru
- 150g mietanki 35% t uszczu
- 40g pralin z orzechów laskowych

Préparation

1. Ju ł jest, wiosna nadesz a.
2. i zanim przejdziemy do czerwonych owoców, oto ostatni owocowo-czekoladowy przepis, tarta gruszkowo-czekoladowo-orzechowa!
3. Jest to tarta na bazie kruchego breto skiego, wi c nie ma potrzeby wykrawania; jest sporo elementów do przygotowania, ale przepis jest do ł prosty do realizacji, a oczywi cie mo ecie przygotowa ł kilka elementów dzie łwcz niej, a nawet odzin wcze niej Sprz t: Trzepaczka Wa ek do ciasta Perforowana blacha Worki cukiernicze Ko cówka 18mm Kr g o rednicy 20 cm Sk adniki: U y em ekstraktu waniliowego Norohy, czekolady Karaibes i kakao w proszku od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca y asortyment (afiliacyjny).
4. Czas przygotowania: 1h30 + pieczenieNa tart ł o rednicy 20 cm: Breto skie kruche z kakao: 2 ó tka cukru mas a w temperaturze pokojowej m ki kakao w proszku bez cukru proszku do pieczenia Oko o ciemnej czekolady Ubij ó tka z cukrem.
5. Dodaj mas o, dobrze wymieszaj, a nast pnie dodaj przesian ł m k , kakao i proszek do pieczenia.
6. Rozwa kuj ciasto mi dzy dwiema kartkami papieru do pieczenia, aby móc wyci ł kr g ciasta o rednicy 20 cm.
7. Umie ł ciasto w lodówce na co najmniej odziny.
8. Nast pnie wytnij kr g i piecz breto skie kruche przez 15 minut w temperaturze 170°C.
9. Po wyj ciu z piekarnika wyjmij form , a nast pnie ostud .
10. Nast pnie rozpu ł czekolad ł i rozsmaruj j ł na sch odzonym kruchym spodzie.
11. Pozostaw do st enia.
12. Karmel czekoladowy: cukru mietanki ciemnej czekolady mas a Przygotuj suchy karmel z cukru.
13. Podgrzej mietank .
14. Gdy karmel nabierze adnego bursztynowego koloru, dodawaj stopniowo gor c ł mietank , dobrze

mieszaj c.

15. Pozwól karmelowi gotować przez 2 minuty na małym ogniu, a następnie wlej go na czekoladę masową.
16. Zmiksuj karmel i pozostaw do ostygnięcia.
17. Kompot z gruszek z orzechami laskowymi: gruszek pokrojonych w kostkę 1 kawałek masła Ekstrakt waniliowy 1 łyżka cukru posiekanych orzechów laskowych Podsmaż kostki gruszek na patelni z masłem, cukrem i wanilią.
18. Gotuj je, mieszaj ciągle regularnie, aż uzyskasz konsystencję kompotu.
19. Po zdjęciu z ognia dodaj posiekane orzechy laskowe i pozostaw do ostygnięcia.
20. Gruszka gotowana: ruszka wody cukru Ekstrakt waniliowy Obierz gruszkę.
21. Doprowadź wodę, cukier i wanilię do wrzenia.
22. Zanurz gruszkę w rodku i gotuj przez co najmniej 30 minut, sprawdzaj gotowość łyżką.
23. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie wydrąż gruszkę i pokrój ją na plastry o grubości około 0,5 cm.
24. Krem pralinowy: mietanki 35% tłuszczu pralin z orzechów laskowych Ubij mietanki.
25. Gdy osiągniesz konsystencję kremu, dodaj pralinę, ubij ponownie, a następnie przełóż do worka cukierniczego z prostokątnymi końcami i przejdź do montażu.
26. Montaż : Do smaku praliny z orzechów laskowych Kilka orzechów laskowych Rozsmaruj kompot z gruszek na białym kruchym spodzie.
27. Przykryj karmelem.
28. Następnie dodaj plastry gruszki i udekoruj je praliną.
29. Następnie przełóż krem pralinowy, udekoruj odrobiną praliny i kilku posiekanych orzechów laskowych przed delectowaniem się !