

Rustykalna tarta z gruszkami i czekolad

Ingrédients

- 60g masła
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych orzechów laskowych
- 1 jajko
- 160g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 10g niesłodzonego kakao w proszku
- 50g masła
- 75g mielonych orzechów laskowych
- 10g skrobi kukurydzianej
- 70g cukru pudru
- 1 jajko
- 70g kawy kawy ciemnej czekolady
- 3 do 4 gruszek w zależności od ich wielkości

Préparation

1. Oto przepis, który wymaga zarówno niewielkiej ilości sprzętu, jak i niewielu składników: rustykalna tarta z gruszkami i czekoladą, z nutą orzecha laskowego (który można zastąpić migdałami, jeśli wolisz), wymagająca tylko wałki do ciasta i blachy do pieczenia.
2. Oczywiście, sukces tej tarty zależy od wyboru gruszek, które powinny być dojrzałe, ale nie zbyt dojrzałe, aby nie były nierówne i nie uwalniały wody podczas pieczenia. Na koniec chcemy dodać trochę oryginalnego dwukolorowego ciasta do tarty, ale oczywiście można użyć ciasta z odrobinką orzecha laskowego bez dodawania kakao.
3. Utrzyj masło z cukrem pudrem i mielonymi orzechami laskowymi.
4. Wymieszaj z jajkiem, a następnie dodaj maki i skrobi kukurydzianą.
5. Przestań mieszać, gdy tylko ciasto będzie jednolite.
6. Następnie podziel ciasto na dwie części i dodaj kakao do jednej z nich.
7. Na koniec zrób małe wałeczki z obu części ciasta i połącz je na przemian.
8. Zawieś folię spożywczą wóciasto do lodówki na co najmniej godzinę (możesz przygotować je dzień wcześniej i zostawić na noc w lodówce).
9. Utrzyj masło z cukrem pudrem, a następnie dodaj mielone orzechy laskowe i skrobi kukurydzianą.
10. Na koniec dodaj jajko, a potem kawę i czekoladę.
11. Zdekorowanie i pieczenie: 3 do 4 gruszek w zależności od ich wielkości Kilka kawy kawy ciemnej czekolady Obierz gruszki, usuń gniazda nasienne, przetnij na pół i pokrój na cienkie plasterki.
12. Rozwałkuj ciasto na duży okrąg o grubości około 2mm.
13. Rozłóż na wierzchu krem z orzechów laskowych, pozostawiając 3cm marginesu bez kremu, a następnie połóż gruszki na kremie, lekko je wciskaj.
14. Zamknij tartę, zawijając brzegi ciasta do środka.
15. Dodaj kilka kawy kawy ciemnej czekolady, a następnie wóciartę do piekarnika nagrzanego do 175°C na około 40 minut.
16. Pozwól lekko ostygnąć, a następnie delektuj się!