

Liedzia ska tarta czekoladowa

Ingrédients

- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g maki z orzechów laskowych
- 1 jajko
- 160g maki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 100g pralin z orzechów laskowych
- 80g gorzkiej czekolady
- 135g śmietany mleka
- 135g śmietany kremówki 35%
- 55g żółtek jaj
- 20g cukru
- 100g gorzkiej czekolady
- 250g śmietany kremówki 35% + uszczu
- 25g cukru pudru

Préparation

1. To już dawno nie zaproponowałem nowego przepisu na tartę, więc premiera nowej czekolady Valrhona była dla mnie wymówką, by spróbować!
2. Oczywiście, jest to czekolada dość bogata w kakao (80%), więc możecie też pić ciemniej kakao z czekoladą, jeśli wolicie, lub na przykład zastąpić tę czekoladę mleczną warstwą pralinową. Poza tym, przepis jest dość szybki i łatwy do wykonania: sódki ciasto, czekoladowy pralin, krem i bita śmietana... do ważek!
3. Sprzątywanie: Pierścień 20cm Torebki do sprycowania Dysza 18mm Perforowana blacha Walek do ciasta Mini szpatułka zakrzywiona Składniki: Użyłem czekolady Komuntu z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
4. Czas przygotowania: odzina + 20 minut pieczenia Na tartę 20 cm: Sódki ciasto: masło w temperaturze pokojowej cukru pudru maki z orzechów laskowych Szczypta soli 1 jajko maki skrobi kukurydzianej Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem pudrem i maką z orzechów laskowych.
5. Dodaj sól, następnie emulguj z jajkiem.
6. Inkorporuj maki i skrobi kukurydzianą.
7. Zawij ciasto w folię i odstaw do lodówki na co najmniej 30 minut.
8. Następnie rozwałkuj ją grubo 2 mm i ułóż pierścień 20 cm.
9. Umieść ciasto w zamrażarce na 15 minut.
10. Piecz przez 20 minut w temperaturze 170°C, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
11. Pralina/czekolada: pralin z orzechów laskowych gorzkiej czekolady Roztop czekoladę z praliną, a następnie wylej mieszankę na spód tarty i odstaw do krystalizacji w lodówce.
12. Krem czekoladowy: śmietana mleka śmietana kremówki 35% żółtek jaj cukru gorzkiej czekolady Podgrzewaj mleko i śmietanę.
13. Ubij żółtka z cukrem, a następnie wlej gorący płyn na wierzch.
14. Przelej wszystko z powrotem do garnka, a następnie gotuj do chwili zagotowania (do 85°C).
15. Wylej na czekoladę, zmiksuj zanurzonym blenderem, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
16. Następnie rozwałkuj warstwę czekolady/pralinową (możesz zostawić trochę na dekorację).
17. Bita śmietana: śmietana kremówki 35% + uszczu cukru pudru Ilość kakao w proszku według gustu Ubij

mietan 1kremówk 1z cukrem pudrem, nast pnie po ó 1bit 1 mietan 1na tarcie.

18. Posyp troch 1kakao w proszku, udekoruj reszt 1kremu czekoladowego, a potem delektuj si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com