

# Tartí ya kienyeji ya peari na chokoleti

## Ingrédients

- 60g ya siagi
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa hazelnut
- 160g ya unga wa T55
- 50g ya maizena
- 10g ya kakao isiyo na sukari
- 50g ya siagi
- 75g ya unga wa hazelnut
- 10g ya maizena
- 70g ya sukari ya unga
- 70g ya vipande vya chokoleti nyeusi

## Préparation

1. Hii hapa ni mapishi yanayohitaji vifaa vichache, muda kidogo na viungo vichache: tarti ya matunda yenye peari na chokoleti, ikiwa na mguso wa hazelnut (ambayo unaweza kubadilisha kwa mlozi ikiwa unapendelea), inayohitaji tu roller la kupikia na sahani ya kuokea kwa maandalizi yake.
2. Kwa wazi, mafanikio yote ya tarti hii yanategemea peari utakazochagua, lazima ziwe na harufu nzuri bila shaka, na zisizoiva sana ili kuepuka kuwa na vipande visivyo sawa na kutoa maji wakati wa kuoka. Hatimaye, nilitaka mguso mdogo wa ubunifu kwa kutumia ganda la tarti lenye rangi mbili, lakini bila shaka unaweza kutumia ganda tamu la hazelnut bila kuongeza kakao.
3. Changanya siagi na sukari ya unga na unga wa hazelnut.
4. Changanya na yai, kisha ongeza unga na maizena.
5. Acha kuchanganya mara tu unga unakuwa sawa.
6. Kisha, gawanya unga katika sehemu mbili na ongeza kakao katika sehemu moja.
7. Hatimaye, tengeneza vijiti vidogo na unga wote mbili na ziunganishe pamoja kwa njia ya kubadilisha.
8. Funga kila kitu na filamu ya plastiki na kuweka unga kwenye jokofu kwa angalau saa 1 (unaweza kuanda mapema usiku na kuacha usiku kucha kwenye friji).
9. Changanya siagi na sukari ya unga, kisha ongeza unga wa hazelnut na maizena.
10. Ongeza hatimaye yai, kisha vipande vya chokoleti.
11. Uwekaji na kuoka: Peari 3 hadi 4 kulingana na ukubwa wao Vipande kadhaa vya chokoleti Menya peari, toa mbegu, zikate katikati na uzikate kuwa vipande nyembamba.
12. Pishe unga katika mduara mkubwa wa takriban 2mm unene.
13. Pishe krimu ya hazelnut juu yake ukiacha ukingo wa 3cm bila krimu kisha weka nusu za peari juu ya krimu ya hazelnut, na ziingize kidogo katika krimu.
14. Funga tarti kwa kuviringisha kingo za tarti.
15. Ongeza vipande vichache vya chokoleti, kisha osha tarti katika tanuri lililopashwa moto hadi 175°C kwa takriban dakika 40.
16. Acha ipowe, kisha furahia!