

Czekoladowa Tarta z malinami



Autor: **SłodkiSmakPasji**
Przepisów: 151 Ocena: 1297

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 180g maki
- 70g cukru
- szczypta soli, 1 żółtko, 2 łyżeczki czubate gorzkiego kakao
- 125g zimnego masła
- Krem czekoladowy: 300ml smietany kremówki, 400g czekolady mlecznej
- 200g czekolady gorzkiej

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy ciasto kruche. Wszystkie składniki zagniatamy, dobrze wyrabiamy i na 30 min. dajemy do lodówki.

Czekoladowy krem:

300ml smietany kremówki zagotowujemy i zalewamy nią czekoladę mleczną i gorzką - jak na ganache, dobrze mieszamy i odstawiamy do lodówki.

- 2 Następnie formę do tarty smarujemy i opruszamy makiem, rozwałkujemy ciasto, dajemy do formy, formujemy. Piekarnik zalewamy na 180 stopni góra/dół. Tartę musimy podpiec ok. 20 min. Zostawic na chwile do wystygnięcia. Ganache przemieszujemy i wylac na tartę. Wyrównać, podekorować malinami, migdałami i na noc zostawic w lodówce.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: