

# Tarta czekoladowa z owocami



Autor: **torcikowo**  
Przepisów: 45 Ocena: 958

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 160 g mąki
- 30 g kakao
- 60 g cukru pudru
- 100 g zimnego, dobrego masła
- 1 jajko

## Sposób przygotowania:

### 1 SKŁADNIKI NA KRUCHY SPÓD

160 g mąki  
30 g kakao  
60 g cukru pudru  
100 g zimnego, dobrego masła  
1 jajko

### SPOSÓB WYKONANIA

Wszystkie składniki umieszczamy w misie miksera i zagniatamy. Następnie gotowe ciasto wkładamy do lodówki na ok 30 min. Po tym czasie przekładamy na blachę do tarty - wysmarowaną wcześniej masłem i oprószoną mąką- nakrywamy papierem do pieczenia, wysypujemy na to fasolę lub kulki i do nagrzanego piekarnika.

Piekę w 190 stopniach przez 15 minut, następnie zdejmujemy papier i fasole i pieczemy kolejne 20 minut. Studzimy.

Gdy tarta stygnie przygotowujemy Panna Cotte



## 2 SKŁADNIKI PANNA COTTA

300 ml śmietany 36%  
100 ml mleka  
30 g cukru  
1 cukier waniliowy  
170 g białej czekolady  
3 łyżeczki żelatyny

### SPOSÓB WYKONANIA

Do małego garnuszka wsypujemy żelatynę i zalewamy 2 łyżkami wody. Odstawiamy do napęcznienia.

Do garnka wlewamy śmietanę, mleko, cukry. Mieszając doprowadzamy do wrzenia. Zestawiamy z palnika i dodajemy połamaną na kawałki czekoladę. Odstawiamy na 2 minuty - po tym czasie dokładnie wymieszać. Żelatynę podgrzewamy ( ale tylko delikatnie - nie może się zagotować) i wlewamy do czekoladowej mieszanki. Gęstniejącą przelać na kruchy spód. Wstawiamy do lodówki.

Gdy tarta już się zsiądzie układamy na niej ulubione owoce i zalewamy ulubioną galaretką rozrobioną w 250 ml wody.

Twoje notatki do przepisu: