

Tarta czekoladowa z truskawkami



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8253**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 100g zimnego masła
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki zimnej wody
- szczypta soli
- 2 łyżki cukru pudru
- Na krem czekoladowy:
- 250ml kremówki 30%
- 100g gorzkiej czekolady
- Dodatkowo:
- Truskawki
- 2-3 łyżki tężejącej galaretki truskawkowej

Sposób przygotowania:

- 1 Kruchy spód: mąkę przesiewamy z kakao i cukrem pudrem, dodajemy zimne mało i wodę i zagniatamy gładkie ciasto. Ciasto rozwałkowujemy tak, by przykryło dno i boki formy, nakłuwamy widelcem i schładzamy 30 minut. Następnie ciasto przykrywamy papierem do pieczenia, obciążamy fasolą, grochem lub kulkami ceramicznymi, pieczemy około 15 minut w 180 stopniach, zdejmujemy obciążenie i dopiekamy jeszcze 15 minut. Ciasto odkładamy do wystudzenia.

Krem czekoladowy: czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, odstawiamy do lekkiego przestudzenia. Kremówkę ubijamy na sztywno, dodajemy lekko ciepłą czekoladę i miksujemy na jednolity krem.

Krem wykładamy na wystudzone kruche ciasto. Dekorujemy plasterkami truskawek. Truskawki smarujemy tężejącą galaretką i ciasto wstawiamy do stężenia do lodówki.



Twoje notatki do przepisu: