

TARDALETKI Z GANACHE CZEKOLADOYM

4 Porcje | Czas przygotowania 80 min

SKŁADNIKI

Ciasto

220 g / mąki pszennej

110 g / masła

1 łyżka / stewii

2 sztuki / żółtek

Skóra z jednej cytryny

250 g / świeżych malin

Krem

200 g / gorzkiej czekolady

200 ml / śmietanki 36%

Skórka z jednej pomarańczy

2 łyżki / płatków migdałów

SPOSÓB PRYZRĄDZANIA

Przygotowanie ciasta rozpoczynamy od przesiania mąki pszennej na stolnicę. Do mąki dodajemy stewię, żółtka i zimne masło pokrojone na mniejsze kawałki. Jak najszybciej zagniatamy ciasto. Gdy ciasto osiągnie właściwą konsystencję przekładamy je w woreczek foliowy i na min. 30 min. przekładamy do lodówki.

Piekarnik rozgrzewamy do 170°C. Foremki na tartaletki smarujemy masłem. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na stolnicy i przekładamy do foremek. Tak przygotowane ciasto pieczemy 15 min. Ciasto obciążamy fasolą

LISTA ZAKUPÓW

Mąka pszenna

Masło

2 jajka

Cytryna

Pomarańcza

Maliny

Stewia

Śmietanka 36%

2 gorzkie czekolady

Płatki migdałów

lub ryżem. Po 15 min. zdejmujemy z ciasta obciążenie i pieczemy jeszcze 10 min.

W czasie, gdy ciasto się piecze przygotowujemy ganache czekoladowy. W garnku podgrzewamy śmietankę. Nie zagotowujemy jej. Do podgrzanej śmietanki wrzucamy połamaną czekoladę i cały czas mieszając rozpuszczamy ją. Gdy śmietanka połączy się z czekoladą zdejmujemy krem z palnika i dodajemy skórkę z pomarańczy oraz płatki migdałów. Mieszymy.

Tak przygotowany krem przekładamy na wcześniej upieczone ciastka. Na wierzch tartaletek dajemy świeże maliny (lub mrożone). Tak przygotowane tartalетки przekładamy do lodówki, aby krem stężał.