

Čokoladni tart sa malinama

Desert od prhkog testa sa čokoladnim filom i musom od malina.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Prhko testo:

200 g brašna
25 g Dr. Oetker Kakao
110 g putera/maslaca
100 g šećera u prahu
1 jaje
1 prstohvat soli

Fil od čokolade:

250 ml slatke pavlake
125 ml mleka
50 g šećera
400 g crne čokolade 60%
150 g milerama
2 jaja
1 prstohvat soli

Mousse malina:

400 g smrznutih malina
80 g šećera
4 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
250 g slatke pavlake

Hrskava čokoladna zemlja:

100 g bele čokolade
100 g lešnika krupno sečenih
30 g Dr. Oetker Kakao
2 prstohvata soli
2 kašika/e suncokretovog ulja hladno ceđenog
100 g Dr. Oetker Krispi musli sa čokoladom i keksom

Ruby čokoladna jaja i dekoracija:

150 g ruby čokolade
1 sedefasti prah

1 Prhko testo:

Sve sastojke staviti u posudu od miksera i kratko povezati, toliko da se sastojci sjedine. Potom na radnoj površini kratko oblikovati testo. Ostaviti da se ohladi. Razvaljati na radnoj površini posutoj kakao prahom, pa prebaciti u formu za mini tartove.

2 Fil od čokolade:

Prokuvati slatku pavlaku i mleko sa malo soli i preliter preko čokolade. Umutiti penasto jaja i šećer. Ostaviti da se sjedini par minuta, pa dodati mileram i umućena jaja i umešati u krem od čokolade. Preliti preko formiranog testa i staviti u pećnicu na 170 C 15 -20 minuta, dok ne očvrсне po ivicama, a u sredini ostane kremasto. Prohladiti na sobnoj temperaturi.

3 Mousse malina:

Maline i šećer rastopiti i umešati omekšali želatin. Ohladiti na sobnoj temperaturi. Umutiti slatku pavlaku i spojiti sa ohlađenim malinama. Naneti na ohlađeni tart.

4 Hrskava čokoladna zemlja:

Belu čokoladu staviti na pleh sa papirom za pečenje i karamelizovati u pećnici na 190 C, kratko, uz često mešanje. Izmrviti viljuškom i ostaviti da se ohladi. Izlomiti na komadiće i pomešati sa svim ostalim sastojcima u hrskavi posip.

5 Ruby čokoladna jaja i dekoracija:

Čokoladu zagrejati na 45 C, pa je ohladiti na 27 C i ponovo zagrejati na 29-30 C. Prebaciti u dresir kesu i izliti u kalup u obliku jaja. Obložiti samo dno kalupa, a višak čokolade ukloniti i sačuvati. Ostaviti da se čoko jaja ohlade. Puniti musom od malina i hrskavom čokoladnom zemljom. Iskoristiti višak otopljene čokolade i puniti preko punjenja, a višak odstraniti i ostaviti da se stegnu. Poslužiti sa jajima od Ruby čokolade, koja se prethodno pospu sa malo sedefastog praha.

Gotov tart dekorisati musom od malina i hrskavom čokoladnom zemljom.