

Tarta czekoladowa z czarną porzeczką



składniki (na trzy tarty ok. 18 cm)

KAKAOWE CIASTO KRUCHE

- 180 g *masła*
- 180 g *margaryny*
- 3 szt. *jajek*
- 650 g *mąki pszennej*
- 150 g *kakao*
- 185 g *cukru pudru*
- 80 g *mąki migdałowej*
- 3 g *sol*

CHANTILLY PORZECZKOWE

- 250 g *śmietany 30%*
- 140 g *czekolady białej*
- 100 g *mascarpone*
- 10 g *żelatyny*
- 50 ml *wody*
- 50 g *Skoncentrowanej pasty czarna porzeczka PROSPONA*

BROWNIE BEZGLUTENOWE

- 90 g *masła*
- 140 g *czekolady 72%*
- 50 g *cukru kryształ*
- 2 szt. *jajek*
- 180 g *Frutamax czarna porzeczka Prospona*

przygotowanie

KAKAOWE CIASTO KRUCHE: Sympie składniki połączyć z tłuszczem. Dodać jajka, dokładnie wymieszać. Tak przygotowane ciasto rozwałkować na grubość 3 mm. Wyłożyć formy, a następnie schłodzić. Piec w 180°C przez ok. 15 min.

BROWNIE BEZGLUTENOWE: Czekoladę, masło i cukier podgrzać do połączenia. Wkręcić jajka do jednolitej masy.

CHANTILLY PORZECZKOWE: Żelatynę zalać zimną wodą. Śmietanę wraz z mascarpone połączyć na ciepło i zalać nią czekoladę. Dodać żelatynę. Zblendować. Połączyć z Skoncentrowaną pastą czarna porzeczka. Krem można również podzielić na części i dodawać do niego dowolne Skoncentrowane pasty owocowe w ilości 10%. Całość schłodzić do zastygnięcia.

wykonanie

Na wypieczone tarty równomiernie rozprowadzić warstwę nadzienia Frutamax czarna porzeczka. Następnie wylać brownie bezglutenowe i piec w temp. 180°C przez 10 min. Pozostawić do wystudzenia. Krem Chantilly delikatnie podbić mikserem. Dekoracyjnie szprycować na powierzchnię tarty. Dodatkowo dekorować owocami kandyzowanymi.

nasz produkt

- **Skoncentrowana pasta czarna porzeczka PROSPONA**
(stoik plastikowy 1,2 kg)
- **Nadzienie Frutamax czarna porzeczka PROSPONA**
(wiadro 13 kg)

