

ANIA STARMACH

Tarta czekoladowa

Co kupić?

Ciasto

- 250g mąki
- 120g masła
- 1 jajko
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 szczypta soli
- 2 łyżki zimnej wody

Masa

- 200g mlecznej czekolady
- 200ml śmietanki kremówki
- 2 łyżki masła

Dodatkowo

- bita śmietana do dekoracji
- 2 opakowania kolorowych cukierków (np. m&m's)
- 200g ryżu, grochu lub metalowych kuleczek (potrzebne do pieczenia)

Jak przygotować?

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 170 stopni.
2. Tortownicę wyłóż papierem do pieczenia.
3. Na stolnicy, blacie lub w misce wymieszaj mąkę, cukier, dodaj posiekane masło, jajko, wodę i sól.
4. Ciasto wyrabiaj, aż zacznie się kleić. Uformuj kulkę, owiń folią spożywczą i włóż do lodówki na godzinę.
5. Po tym czasie ciasto rozwałkuj, podsypując je odrobiną mąki.

ANIA STARMACH

6. Przełóż ciasto do formy na tartę, przykryj papierem do pieczenia, na papier wsyp ryż, groch lub kuleczki.
7. Piecz 15 minut.
8. Po tym czasie ściągnij papier wraz z ryżem, grochem lub kuleczkami. Piecz kolejne 25 minut.
9. Wyciągnij blachę z piekarnika i pozostaw do całkowitego wystudzenia.
10. Czekoladę połam na małe kawałki.
11. Śmietanę z masłem podgrzej w rondelku.
12. Do śmietanki dodaj czekoladę, poczekaj 2 minuty, wymieszaj.
13. Masę czekoladową wylej na ostudzone ciasto.
14. Brzegi możesz udekorować bitą śmietaną, a środek ciasta posypać kolorowymi cukierkami (zrób to, zanim czekolada zastygnie).