

# ANIA STARMACH

## Tarta czekoladowa z gruszkami

### Co kupić?

#### Ciasto

- 300g herbatników zbożowych
- 120g masła
- 20g płatków migdałowych

#### Nadzienie

- 300ml śmietany kremówki
- 300g gorzkiej czekolady
- 60g masła
- 3 gruszki
- 3 łyżki cukru trzcinowego

### Jak przygotować?

#### Ciasto

1. Herbatniki pokrusz, wymieszaj z migdałami i rozpuszczonym masłem, a następnie powstałą masę wyłóż na foremkę do tarty o średnicy 25 cm i odłóż do lodówki do schłodzenia.

#### Nadzienie

2. Śmietankę zagotuj, dodaj pokruszoną czekoladę oraz masło, wymieszaj, lekko ostudź i wylej masę na ciasteczkowy spód. Schładzaj w lodówce przez min. 4 godziny.
3. Gruszki obierz ze skórki, pokrój w kostkę i skarmelizuj na patelni, używając cukru trzcinowego (poradę, jak przygotować karmel, znajdziesz również tutaj). Na schłodzoną masę czekoladową wysyp pokrojone, skarmelizowane gruszki.