

## Mini tart od čokolade i karamele



Autorica: Monika Topolko

Za 10 mini tartova

Vrijeme pripreme: 1h + vrijeme hlađenja

Vrijeme kuhanja/pečenja: 45min

Ukupno vrijeme: 1h 45min + vrijeme hlađenja

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Pite & tartovi

Čokolada i lagano slana karamela sjajan su par. Umjesto klasičnog čokoladnog ganachea u ovom sam tartu upotrijebila ganache od tamne čokolade i kiselog vrhnja kako bi ganache bio laganiji. Tako sam dobila lijepu protutežu nadjevu od karamele. Umjesto više mini tartova, od ove količine sastojaka možete napraviti jedan veliki tart.

### Prhko tijesto

#### Sastojci

115g maslaca sobne temperature

60g šećera u prahu

3 žumanjka

230g glatkog brašna

20g kakaa u prahu

prstohvat soli

#### Postupak

Pjenasto istucite maslac i šećer u prahu dok smjesa ne postane svijetla i pahuljasta. Dodajte jedan po jedan žumanjak, miksajući između svakoga dodavanja. U drugoj posudi pomiješajte brašno, kakao u prahu i sol. Suhe sastojke dodajte smjesi maslaca i jaja i kratko izmiješajte. Smjesu prebacite na lagano pobrašnjenu radnu plohu pa je rukama oblikujte u glatku kuglu. Nemojte previše mijesiti. Tijesto spljoštite u disk, zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na 30 minuta.

Pećnicu ugrijte na 180°C. Namastite 10 kalupa za tart promjera 10cm.

Ohladeno tijesto razvaljajte na pobrašnjennoj radnoj plohi ili između dva komada plastične folije. Izrežite krugove malo veće od kalupa pa ih prstima lagano priljubite uz dno i stranice kalupa. Ostatke tijesta ponovo sakupite, vrlo kratko umijesite i razvaljajte te ponovite postupak dok ne potrošite svo tijesto. Dno tijesta na nekoliko mjesta izbodite vilicom pa kalupe stavite u hladnjak na 15 minuta. Tijesto pecite "na slijepo" 10-15 minuta, odnosno dok nije potpuno pečeno. Pečeno tijesto potpuno ohladite prije punjenja.

### Nadjev od karamele

#### Sastojci

265g šećera

100ml vode

200ml slatkog vrhnja

40g maslaca

1 žličica morske soli

## Postupak

U loncu debelog dna kuhajte šećer i vodu uz povremeno miješanje dok se šećer ne otopi. Pojačajte vatru i kuhajte 10-12 minuta, odnosno dok šećer ne dostigne temperaturu od 150°C i poprimi tamnu karamel boju. Za to vrijeme nemojte miješati jer će se tako šećer kristalizirati. U međuvremenu ugrijte slatko vrhnje i maslac do vrenja i maknite s vatre. Karamelizirani šećer maknite s vatre i oprezno mu dodajte vruće vrhnje pa dobro promiješajte. Na kraju umiješajte sol pa sve zajedno vratite na vatru da se kuhajoš 2 minute, odnosno dok se još malo ne zgusne.

Karamelu ulijte u čistu posudu i ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu. Potom je stavite u hladnjak dok ne postane gusta i ljepljiva.

Ohlađeni nadjev od karamele ravnomerno rasporedite na dno pečenog tijesta pa sve zajedno stavite u hlanjak na 2-3 sata, odnosno dok se karamela potpuno ne stisne. Ako želite ubrzati proces, stavite ih u zamrzivač na 30-45 minuta. Karamela se mora dobro stisnuti prije stavljanja ganacha jer će se u protivnome ta dva sloja pomiješati.

## Ganache od tamne čokolade i kiselog vrhnja

### Sastojci

180g nasjeckane tamne čokolade

180g kiselog vrhnja

2 žlice šećera u prahu

3 žlice mlijeka

### Postupak

Sve sastojke otopite na pari uz stalno miješanje. Dobivenim ganacheom napunite tartove do vrha i ostavite da se čokolada stisne.

Tartove čuvajte na sobnoj temperaturi i pospite ih sa malo morske soli prije serviranja. Ako baš želite, možete ih držati u hladnjaku, ali svakako ih izvadite na vrijeme iz hladnjaka kako biste ih poslužili na sobnoj temperaturi. Puno su ukusniji kada je nadjev od karamele kremast i ljepljiv.