

Prefini mali čokoladni tartovi

Mini tart od prhkog tijesta i čokoladne ganache kreme oduševit će sve slatkoljupce. Za potpuni doživljaj, ohlađeni tart poslužite s malinama i tučenim slatkim vrhnjem!

Sastojci:

Prhko tijesto:

- 250 g glatkog brašna
- 1 žličica kakaa u prahu
- 50 g šećera u prahu
- 125 g hladnog maslaca
- 1 jaje
- prstohvat soli

Čokoladna ganache krema:

- 300 ml slatkog vrhnja
- 100 g mliječne čokolade
- 50 g tamne čokolade

Priprema: U zdjelu stavite brašno, kakao, šećer u prahu, malo soli i na kockice izrezan hladni maslac. Prstima razmrvite maslac u brašnu. Zatim dodajte jaje i umijesite glatko tijesto. Spremite u hladnjak na dva sata, a zatim ga izvadite i tanko razvaljajte (cca 5 mm debljine) na lagano pobrašnjenj površini. Za valjanja tijesta može vam poslužiti i [silikonska podloga za valjanje tijesta](#). Tijesto izrežite na više komada, malo većih od kalupa.

[Zenker kalupe](#) za mini pite namastite i lagano pobrašnite ili posipajte kakaom, a zatim preko njih stavite komad izrezanog tijesta i lagano ga utisnite u kalup. Dno tijesta izbodite vilicom, a višak tijesta odrežite. Pripremljene kalupe složite na lim za pečenje i stavite u pećnicu zagrijanu na 180°C. Košarice od tijesta pecite 8-10 minuta. Ostavite ih da se kratko ohlade u kalupima, a zatim ih pažljivo izvadite i ostavite na sobnoj temperaturi da se do kraja ohlade. Za kremu pripremite klasičnih ganache. Slatko vrhnje i čokoladu otopite na laganoj vatri, a zatim ulijte u ohlađene košarice od prhkog tijesta. Po želji kremu aromatizirajte dodatkom korice naranče, malo ruma ili nekog likera. Tortice spremite u hladnjak da se krema stisne, ukasite ih prema želji i poslužite!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)

Čitateljice portala Femina.hr, uz unos koda #femina; imaju 20% popusta na kupnju svih kuhinjskih artikala na web shopu: <http://slatkisvijet.com/shop>.