

## Czekoladowo-krucha tarta.



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>mąka tortowa</b>	1 szklanka
<b>cukier puder</b>	pół szklanki
<b>masło lub margaryna</b>	10 dag
<b>proszek do pieczenia</b>	szczypta
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>jajko</b>	1 sztuka

#### Krem

<b>śmietana kremowa 30%</b>	1 szklanka
<b>cukier puder</b>	do smaku
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1 łyżka
<b>kakao</b>	2 łyżki

#### Dodatkowo

<b>masło</b>	1 łyżeczka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>czekolada mleczna</b>	5 dag
<b>mąka pszenna</b>	do posypania stolnicy

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z podanych składników zagnieść ciasto. Wstawić do lodówki na pół godziny. Po tym czasie rozwałkować i wyłożyć nim formę do tarty, posmarowaną masłem i posypaną bułką tartą o średnicy 25 cm. Nakłuć widelcem i piec około 15-20 minut w temperaturze 170 stopni. Upieczoną wystudzić.
2. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości gorącej wody i wystudzić. Kremówkę ubić na sztywno z cukrem pudrem do smaku, dodać kakao i żelatynę, dokładnie ubić. Gotowy krem wyłożyć na przestudzoną tartę.
3. Czekoladę zetrzeć na tarce i posypać nią tartę, wstawić do lodówki żeby dobrze stężała.