

## Tarta czekoladowa z dżemem z czarnej porzeczki



**ALI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Krucze ciasto

<b>masło</b>	100 gram (+ do smarowania formy)
<b>żółtko jajek</b>	3 sztuki
<b>kakao</b>	30 gram
<b>cukier puder</b>	30 gram
<b>mąka tortowa</b>	150 gram
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>dżem z czarnej porzeczki</b>	200 gram

#### Ganasz

<b>śmietanka 30 %</b>	250 ml
<b>czekolada deserowa</b>	250 gram
<b>masło</b>	50 gram
<b>likier amaretto</b>	25 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Łączymy ze sobą mąkę, kakao, cukier puder, sól i w środku formujemy dołek, do którego wlewamy 3 żółtka. Dodajemy masło i całość siekamy za pomocą noża (żeby jak najmniej ogrzać). Chodzi o to żeby jak najszybciej połączyć wszystkie składniki. Kruche ciasto nie lubi jak się je ogrzewa dłońmi. Jeżeli ciasto będzie za suche to możemy dodać 2-3 łyżki wody. Gotowe ciasto zawijamy w folię spożywczą i chowamy do lodówki na 1 godzinę.

Po tym czasie rozwałkujemy ciasto na posypanym mąką blacie na grubość 4-5 mm i wykładamy nim formę do tarty. Formę oczywiście bardzo dokładnie smarujemy masłem. Ciasto w formie miejsce przy miejscu nakłuwamy widelcem i pieczemy 15 minut w 200 stopniach. Wyjmujemy z piekarnika i czekamy aż ostygnie. W tym czasie w garnku podgrzewamy dżem, aż trochę odparuje. Gorący dżem wlewamy na przestudzony spód tarty. Chowamy do lodówki aż całość dobrze wystygnie.

Ganasz:

W garnku zagotowujemy śmietankę i zdejmujemy z ognia. Do gorącej śmietanki wrzucamy kawałki czekolady i mieszamy aż się rozpuszczą. Następnie całość miksujemy stopniowo dodając masło i amaretto.

Na przestudzoną tartę wlewamy ganasz i odstawiamy do przestygnięcia, najlepiej w temperaturze pokojowej. Na koniec możemy udekorować startymi wiórkami czekolady czy czym tylko chcemy.

Smacznego!