

## Tarta czekoladowo jabłkowa.



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**Ciasto:** 1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto:  
20 dag mąki  
12 dag masła  
2 łyżki cukru pudru  
1 żółtko  
1 łyżka wody lub soku z cytryny
- KROK 2 Krem czekoladowy-pierwsza warstwa

15 dag czekolady  
100 ml śmietanki 36%  
5 dag masła  
1 jajko  
3 dag cukru pudru  
10 dag kandyzowanej skórki pomarańczy

Roztopić w kąpielii wodnej czekoladę i masło, wlać śmietankę.  
Utrzeć jajko z cukrem i dodać do masy czekoladowej.

Druga warstwa-jabłkowa.

Słoik jabłek + garść rodzynek

Beza-ubić 2białka z 1 szklanką cukru i sokiem z 1 cytryny

Ze wszystkich składników na ciasto, zrobić kruszonkę i wylepić nią dno tortownicy.

Nakłuć i wstawić do lodówki na 0,5-1 godz.

Piec w temp. 200stop.około 15-20min, uważać, aby nie przypiec.

Wyjąć z piekarnika, nałożyć masę czekoladową, posypać skórką pomarańczy.

Nałożyć jabłka z rodzynkami. Wstawić do pieca ,piec 15min.

Nałożyć pianę z białek i piec jeszcze 10-15min.Pilnować,aby piana się nie przypaliła.

Pozostawić w piecu przy uchylonych drzwiczkach, aby powstała beza lepiej się wysuszyła.

Kompozycja smakowa, czekolady ze skórką pomarańczy i jabłka z bezą ,na cieniutkiej tarcie jest wyśmienita. Polecam!