

Tarta z czekoladą



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
sezam czarny	3 łyżki
ziarna sezamu	3 łyżki
wiórki kokosowe	4 łyżki
żółtko jajek	2 szt
masło lub margaryna	200 g
płatki owsiane	4 łyżki
cukier	3 łyżki
czekolada gorzka	200 g
tłuszcz do formy	
Bułka tarta klasyczna Prymat	do formy
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na suchej patelni uprzyżyć płatki owsiane a potem osobno sezam czarny i sezam biały. W trakcie prażenia mieszać i uważać, żeby się nie przypaliło.

Uprażone składniki ostudzić a następnie połączyć z mąką, wiórkami kokosowymi i cukrem.

Do składników sypkich dodać posiekaną zimną margarynę oraz żółtka a następnie końcami palców szybko zagnieść ciasto. Uformować z ciasta kulę, zawinąć ją w folię i odstawić do lodówki na 1 do 2 godzin.

Na wysmarowanej masłem oraz posypanej bułką tarta blasze ułożyć cienką warstwę rozwałkowanego ciasta i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec ok. 25-30 minut w temperaturze ok. 200 stopni.

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej..

Gorącą jeszcze tartę polać czekoladą i oprószyć sezamem.

