Kruchy placek z ganache czekoladowym

MINKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
cukier	75 g
masło	140 g
żółtko jajek	2
czekolada gorzka	3 szt
marmolada	1 op.
kremówka	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyrobić kruche ciasto ze szczyptą soli :miękkie masło, cukier, żółtka, mąka. Wyrobić w jednolitą kulę. Zawinąć w folię kuchenną i wstawić do lodówki na 1/2 godziny. Po upływie tego czasu wyłożyć tortownicę z brzegiem na wysokość dwóch palców. Ciasto ponakłuwać widelcem. Wstawić do piekarnika na 20 minut (180 st.C) . Przygotować ganache : czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej lub na parze, śmietankę zagotować w rondelku, dodać do niej czekoladę - wymieszać. Na cieście rozsmarować marmoladę a na niej zimne ganache. Wstawić do lodówki do zastygnięcia. Po wyjęciu ozdobić!