

Tarta z orzechami pekan



JAKOB



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	200 g
cukier puder	120 g
mąka	300 g
kakao	2 łyżki
sól	1 szczypta
żółtko jajek	2 szt.
czekolada gorzka	200 g
masło	100 g
śmietana kremowa 30%	100 g
orzechy pekan	100 g
orzechy pekan	18 połówek
cukier	100 g
Cynamon mielony Prymat	1 szczypta
jajko	1 szt.
kakao do posypania	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z masła, cukru pudru, maki, kakao, soli i żółtek wyrobić ciasto. Schować do lodówki na 30 minut.

Czekoladę posiekać, dodać masło i śmietanę- rozpuścić w kąpieli wodnej. Ostudzić. Orzechy posiekać razem z cynamonem, cukrem i jajem dodać do rozpuszczonej ostudzonej czekolady. Wymieszać.

Ciasto rozwałkować i włożyć na wysmarowaną tłuszczem tortownicę/tartownicę o średnicy 30 cm (łącznie z bokami). Na ciasto wylać czekoladę z orzechami., a na czekoladę ułożyć połowki orzechów.

Tartę piec w podgrzanym piekarniku ca 15 minut. Ostudzić, posypać kakao i serwować.

P.S. Alternatywa dla orzechów pekan są orzechy włoskie. Uwaga przy układaniu tartę z piekarnika- czekolada jest w stanie płynnym musi się ostudzić.