



Tarta czekoladowa

Składniki

Ciasto

- 375g Mąki Basi Tortowej
- 10g płatków migdałowych
- 220g masła, zimnego, pokrojonego w kostkę
- Skórka z ½ pomarańczy
- ½ laski wanilii
- 2 szczypty soli kuchennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 150g cukru pudru
- 2 jajka

Nadzienie

- 180ml śmietanki
- 120ml mleka
- 300g gorzkiej czekolady (70% kakao), posiekanej
- 2 jajka, lekko roztrzepane

Sposób przygotowania

Ciasto

Wymieszać rękami mąkę, migdały i masło. Dodać startą skórkę, nasiona wanilii, sól, proszek do pieczenia, cukier i całe jajka, a następnie zagnieść ciasto. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 30 minut. Formę do tarty wysmarować masłem i wysypać mąką. Na blacie wysypanym mąką rozwałkować ciasto do grubości 5 mm. Ciasto wyłożyć do formy. Rozgrzać piekarnik do 170°C. Na ciasto wysypać nasiona fasoli. Włożyć do piekarnika i piec przez około 10 do 15 minut. Pozostawić do ostygnięcia.

Nadzienie czekoladowe

W rondlu, doprowadzić śmietanę i mleko do wrzenia, a następnie dodać posiekaną czekoladę. Powoli dodać jajka i wymieszać, aż będzie gładkie. Wylać nadzienie czekoladowe na ciasto. Piec w piekarniku w temperaturze 100 ° C przez 25 do 30 minut. Po tym czasie wyjąć z piekarnika (nawet jeśli środek ciasta wydaje się niedopieczony), włożyć do lodówki na jedną godzinę.