


Tart s karamelom, lješnjacima, čokoladom i meringom

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

 BROJ PORCIJA
5

Sastojci

Tijesto:

300 g oštrog brašna
200 g maslaca
100 g šećera
1 jaje
1 vanilin šećer
ribana korica limuna
prstohvat soli
150 g tostiranih lješnjaka
Karamela:

300 g šećera
80 ml vode
100 ml slatkog vrhnja
1 prstohvat soli
Ganache:

200 g vani
200 ml vrhnja za šlag
Meringa za ukrašavanje:

3 bjelanjka
1 prstohvat soli
100 g šećera
100 ml vode

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte brašno i maslac, dodajte jaje, šećere, koricu limuna i prstohvat soli, zamijesite prhko tijesto. Tijesto razvaljajte između dva komada prozirne folije na debljinu pola cm, izrežite krugove malo veće od kalupa (uzmite kalup promjera 9, 10 ili 11 cm).

Obložite tijestom kalupe namazane maslacem, izbodite ga vilicom, dodajte grubo narezane lješnjake, pecite na 180 °C 8 - 12 minuta.

U međuvremenu napravite karamel, u lonac stavite šećer i vodu, zagrijte i nemojte miješati do temperature od 170 - 180 °C, ovisno o boji karamela koju želite (narančasto-smeđa), dodajte vrhnje i prstohvat soli, promiješajte da se sve poveže i pustite da se hladi.

Kad se tijesto ohladi prelijte ga karamelom. Zagrijte vrhnje, dodajte natrganu čokoladu, maknite s vatre, miješajte da se čokolada otopi.

Ohladjeni karamel prelijte ganacheom.

Stavite na vatru posudu sa 100 ml vode, dodajte šećer, miješajte da se šećer otopi, zagrijavajte sirup do temperature od 120 - 130 °C.

Počnite miksati bjelanjke i prstohvat soli, čim se počne stvarati snijeg lagano dodavajte vrući sirup - najbolje je raditi u mikseru na stalku.

Dobiveni snijeg stavite u slastičarsku vrećicu, špricajte na ohlađeni ganache duguljaste stošce, kapice, kao na slici. Kuhinjskim brenerom grijte meringu do boje kao na slici.



