

Tufnica tart (tart sa ribizlama)



Izrada:

Prvo pripremiti ganaš od bijele čokolade za fil...čokoladu izlomiti u odgovarajućoj šerpici i preliti sa 80 ml slatkog vrhnja. Zagrijavati na umjerenj temperaturi uz stalno miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Podloga:

Čoko smoki samljeti u odgovarajućoj sjeckalici. Dodati omekšali maslac sobne temperature i čokoladno mlijeko i umijesiti sve sastojke u kuglu koju zatim rastanjimo u podmazanom kalupu za tart sa pomjerljivim obručom ili ako nemate takav kalup obložiti ga prozirnomo folijom tako da po cijelomo obimu kalupa folija viri nekoliko cm vani. Ravnomjerno utapkati smjesu na dno i cca 1.5 cm visine obruča. Ostaviti u zamrzivač dok napravite fil.

Potrebni sastojci:

Podloga:

- 320 g čoko smokija (Štark),
- 60 g maslaca (sobne temperature),
- cca 80 ml čokoladnog mlijeka,

Fil:

- 150 g maskarpone sira (sobne temperature),
- 200 g bijele čokolade za jelo i kuhanje (Kandit)
- 200 ml slatkog vrhnja,
- malo arome limuna

- Crvene ribizle

Fil:

Maskarpone sir sobne temperature preliti sa 120 ml slatkog vrhnja i vrlo kratko izmiksati manjom brzinom. Dodati i prohladen ganaš od bijele čokolade, malo arome limuna i sve sjediniti ručno miješajući silikonskom špatulom (lagano prevrtati smjesu).

Ohlađenu podlogu osloboditi od folije (ako ste radili sa njom) i prebaciti na podlogu za posluživanje. Fil ravnomjerno rasporediti preko podloge. Ribizle oprati i dobro posušiti, te osloboditi bobice sa grančica i rasporediti ih kako želite preko fila.

Rashladiti tart u frižideru i spreman je za posluživanje.

Prijatno! ♥