

Tart sa kestenom i čokoladom



Potrebni sastojci:

Podloga:

- 300 g mljevenog keksa
- 50 g drobljenog keksa
- 50 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 2 kašike čokoladnog kakaoa
- 1.2 dl čokoladnog mlijeka
- 100 g maslaca

Kesten nadjev:

- 250 g Mascarpone sira
- 1 dl vrhnja za šlag
- 300 g kesten pirea (bez šećera)
- 70 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker Rum šećera
- 1/2 bočice Dr. Oetker Rum arome

Čokoladni ganache:

- 200 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuvanje
- 200 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 1 vrećica Dr. Oetker Rum šećera

Priprema:

Podloga:

Pripemiti dublji kalup za tart d=22 cm i obložiti ga prozirnrom folijom kako bi lakše izvadili podlogu od keksa.

Sastojke za podlogu sjediniti u odgovarajućoj posudi. Zamijesiti rukom kompaktnu smjesu (količinu čokoladnog mlijeka prilagodite vrsti keksa koju koristite, smjesa ne smije biti premekana) i rasporediti ravnomjerno po dnu i uz zid kalupa. Poravnati i ostaviti u zamrzivač oko 20 minuta.

Kesten nadjev:

U odgovarajućoj posudi izmiksati mascarpone sir i vrhnje za šlag, a zatim dodati i kesten pire i sve ostale sastojke te lagano miksati dok se svi sastojci ne povežu u jednoličnu kremastu smjesu.

Čokoladni ganache:

U odgovarajućoj šerpici izlomiti čokolade i preliti ih slatkim vrhnjem. Zagrijavati na srednjoj temperaturi uz stalno miješanje pa dodati i rum šećer. Kad se sva čokolada otopi i smjesa postane glatka smaknuti sa šporeta i prohladiti.

Ohlađenu podlogu izvaditi iz kalupa i ukloniti prozirnru foliju. Podlogu staviti na tanjir za serviranje.

Prvo na podlogu ravnomjerno rasporediti kesten nadjev i poravnati, a zatim preko ravnomjerno preliti i čokoladni ganache.

Kolač prije serviranja dobro rashladiti nekoliko časova u frižideru.

Prijatno!