

Tarta cu ciocolata si capsune

written by Andreea



Desi am facut aceasta tarta prin luna martie (mai exact de 8 martie) :), nu am apucat sa o postez pana acum. Insa cum au inceput pe piata sa apara capsunele, si din cate am auzit, chiar capsune romanesti, am decis ca ar fi cazul sa o postez, poate doriti sa o faceti si voi.

Fara indoiala, este una dintre cele mai bune tarte pe care le-am facut si mancat vreodata! Desi, va ziceam eu ca nu prea imi place ciocolata, capsunele astea au facut din aceasta tarta ceva cu totul special! Adica stiti voi, capsune si ciocolata sunt o combinatie care nu da gres niciodata.



Ingrediente:

(pentru o tarta cu diametrul de 26 cm):

pentru crusta de ciocolata:

200 g unt RECE

70 g zahar pudra

50 g cacao

300 g faina

1 praf sare

1 galbenus de ou

50-70 ml apa RECE

pentru umplutura:

200g ciocolata neagra

100 g ciocolata cu lapte

200 ml smanta lichida

1 lingurita cafea solubila

2 lingurite extract de vanilie

sau zahar vanilat

3 linguri cognac/brandy de buna calitate
400 g capsune proaspete



Modul de preparare al aluatului de tarta este unu clasic, poze pas cu pas gasiti si AICI sau AICI. Intr-un bol amestecati faina, cacaoa, sarea, zaharul pudra, lasati deoparte. Taiati untul cubulete si dati-l la congelator pentru 10 minute. Intr-un blender turnati o jumatate din amestecul de faina, jumatate din catintatea de unt, dupa care cealalta jumatate din cantitatea de faina si din nou restul de unt. Porniti blenderul si mixati cateva secunde pana obtineti o compozitie nisipoasa.

Adaugati galbenusul de ou si apa cu gheata si mai porniti blenderul pentru cateva secunde, pana ce compozitia incepe sa se adune usor. Cantitatea de apa variaza in functie de consistenta fainii.

Rasturnati compozitia pe blatul de lucru (nu-i nicio problema daca inca mai aveti firmituri de aluat in blender), framantati aluatul de 2-3 ori (nu mai mult de atat!!), pana ce obtineti o masa compacta.

Aplatizati aluatul cu podul palmei, inveliti-l in folie alimentara si dati-l la frigider pentru 1-2 ore.

Incingeti cuptorul la 180 de grade Celsius. Scoateti aluatul din frigider si lasati-l pe blatul de lucru in jur de 5 minute ca sa il puteti manevra mai bine. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul cu o grosime de 1/2 cm. Ajutati-va de sucitor si transferati aluatul in forma de tarta. Intepati aluatul din loc in loc cu o furculita. Acoperiti aluatul cu hartie de copt peste care puneti boabe de fasole, bobbe de orez sau bile din ceramica pentru aluat. Aceasta metoda ne va ajuta ca aluatul sa nu creasca in mijloc in timpul coacerii si sa avem o crusta dreapta si uniforma. Dati aluatul la cuptorul incins pentru 15 minute. Scoateti tarta din cuptor, indepartati hartia de copt si boabele de fasole (sau ce ati ales sa puneti) si mai dati crusta la cuptor pentru inca 15 minute.

Scoateti crusta din forma, asezati-o pe platoul de servit si lasati-o sa se raceasca complet.



Pentru umplutura, într-o craticioara aduceți la punctul de fierbere smântana lichidă, stingeți focul. Adăugați ciocolata neagră și cea cu lapte ruptă bucățele cât și lingurița de cafea solubilă, amestecați energic până obțineți o masă de ciocolată fluidă și lucioasă. Adăugați extractul de vanilie și cognac-ul, amestecați din nou. Turnați amestecul în forma de tartă și dați la frigider pentru 1-2 ore până ce compoziția se întărește.

Tăiați capsunile și așezați-le pe deasupra tartei. Serviti imediat.

Oh, the joy! ☐



Joy to the strawberries! ☐