



Tarta z kremem czekoladowym, bananami i puszystą chmurką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tarta z kremem czekoladowym idealnie sprawdzi się na słodki podwieczorek dla każdego. To połączenie słodkiego kremu z bananami i puszystym kremem śmietankowym. Domownicy pokochają ten przepis.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Przygotowujemy ciasto. Mąkę przesiewamy i dodajemy cukier puder, sól i pokrojone masło. Miksujemy chwilę i dodajemy jajko. Zagniatamy ciasto, formujemy z niego kulę, spłaszczamy i owijamy je folią spożywczą. Wkładamy do lodówki na pół godziny.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim formę do tarty. Spód nakłuwamy widelcem. Wkładamy formę do zamrażarki na czas nagrzewania się piekarnika. Po wyjęciu wkładamy ją do piekarnika na 20 minut. Po upieczeniu lekko studzimy.

Krok 3

Przygotowujemy krem czekoladowy. Śmietankę Łaciatą podgrzewamy z cukrem i wanilią. Gdy będzie bardzo gorąca, zdejmujemy z ognia i wrzucamy posiekaną czekoladę oraz masło. Zostawiamy na 2 minuty. Po tym czasie dokładnie mieszamy. Odstawiamy do lekkiego przestudzenia. Następnie lekko ubijamy krem.

Krok 4

Na przestudzony spód wylewamy krem czekoladowy. Banany obieramy i kroimy na plasterki. Układamy owoce na kremie.

Krok 5

Przygotowujemy krem śmietankowy. Śmietankę Łaciatą ubijamy na sztywno, dodajemy cukier puder. Dekorujemy wierzch tarty kremem śmietankowym. Na koniec posypujemy go kakao. Tarte podajemy schłodzoną.

Ciasto:

- 180 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 100 g zimnego masła
- 60 g cukru pudru
- 1 jajko

Krem czekoladowy:

- 230 g posiekanej gorzkiej czekolady
- 50 g posiekanej mlecznej czekolady
- 250 ml Śmietanki Łaciatej 30%
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Krem śmietankowy:

- 350 ml Śmietanki Łaciatej 36% (schłodzonej)
- 1 łyżka cukru pudru

Dodatkowo:

- 2 banany
- kakao do posypania