



Tarta z kremem czekoladowym i granatem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tarta z kremem czekoladowym z dodatkiem granatu to pomysł na perfekcyjny deser. Jest prosta w wykonaniu i bardzo smaczna.

Przygotowanie

Krok 1

Składniki na ciasto zagniatamy i formujemy z ciasta kulę. Owijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na godzinę.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni C. Ciasto wyjmujemy z lodówki i rozwałkowujemy. Następnie wykładamy nim formę do tarty. Wstawiamy ciasto do nagrzanego piekarnika na 20 minut. Po tym czasie wyjmujemy ciasto i studzimy.

Krok 3

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, dodajemy do niej Śmietankę Łaciatą. Gdy czekolada się rozpuści, odstawiamy. Po lekkim przestudzeniu dodajemy serek mascarpone i mieszamy.

Krok 4

Masę czekoladową wykładamy na upieczony spód tarty. Dekorujemy wierzch pestkami granatu. Wkładamy do lodówki na kilka godzin.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

125 g zimnego masła, pokrojone na kawałki

1/4 szklanki cukru pudru

1 i 1/2 szklanki mąki

Krem czekoladowy:

2 mleczne czekolady (200 g)

250 g serka mascarpone

4 łyżki Śmietanki Łaciatej 36%

Dodatkowo:

na wierzch pestki z 1 owocu granatu