



Tarta ze słonym karmelem, czekoladą i pistacjami

Autor: najlepszewkuchni.pl

To pyszna, słodka i efektowna tarta. Pistacje dodają deserowi oryginalności.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



wanie

Krok 1

Na stolnicę przesiewamy mąkę i cukier puder. Masło kroimy w kostkę i dodajemy, siekamy je razem z mąką na malutkie kawałeczki. Następnie dodajemy pozostałe składniki. Zagniatamy. Wody dodajemy tyle, aby wszystkie składniki mogły się połączyć. Formujemy kulę, owijamy ciasto w folię spożywczą i wstawiamy do lodówki na 1-1,5 godziny.

Krok 2

Po schłodzeniu ciasto wyjmujemy i rozwałkowujemy. Formę do tarty smarujemy masłem (średnica ok. 28 cm). Układamy na niej ciasto. Nakłuwamy spód widelcem. Wstawiamy dalej do lodówki na 15-20 minut. Nagrzewamy piekarnik do 180°C.

Krok 3

Tarte wyjmujemy z lodówki. Przykrywamy folią aluminiową, obciążamy ją np. ryżem. Wstawiamy do piekarnika na 15 minut.

Krok 4

Przygotowujemy karmel. Cukier wsypujemy do wysokiego rondla z grubym dnem. Grzejemy na średnim ogniu tak, aby cukier się rozpuścił (nie mieszamy łyżeczką). Możemy jedynie lekko potrząsać garnkiem, aby równo się rozpuszczał.

Krok 5

Kiedy ciasto się podpiecze, zdejmujemy z niego folię i ponownie wstawiamy do piekarnika na 10 minut. Kiedy cukier już się cały rozpuści, stopniowo zaczynamy dolewać śmietankę łaciatą. Cały czas energicznie mieszamy drewnianą łyżką, aby nie zostały grudki.

Krok 6

Ciasto wyjmujemy i odstawiamy do przestudzenia. Do karmelu ze śmietanką łaciatą dodajemy masło i mieszamy, aż się rozpuści. Dodajemy sól i znowu mieszamy.

Krok 7

Karmel przelewamy na upieczony spód tarty. Odstawiamy do wystygnięcia. Następnie umieszczamy w lodówce, aby lekko stężał.

Krok 8

Przygotowujemy masę czekoladową. Czekoladę siekamy na drobne kawałki. Śmietankę łaciatą wlewamy do garnuszka i podgrzewamy prawie do zagotowania. Dodajemy do niej czekoladę i cukier. Zostawiamy na 2 minuty, a następnie mieszamy energicznie, by wszystko się rozpuściło. Odstawiamy przygotowaną masę do przestygnięcia.

Krok 9

Na powierzchni karmelu jeśli utworzyła się powierzchnia nielepiąca, wylewamy masę czekoladową. Całość wstawiamy do lodówki na całą noc.

Krok 10

Przed samym podaniem dekorujemy ciasto pistacjami. Podajemy zawsze schłodzone.

Ciasto:

2 szklanki mąki

150 g zimnego masła

1 żółtko

60 g cukru pudru

2-6 łyżek zimnej wody

Karmel:

250 ml Śmietanki Łaciatej 30%

300 g cukru

20 g masła

1/8 do ½ łyżeczki soli (zależy od tego jak słony ma wyjść)

Masa czekoladowa:

500 ml Śmietanki Łaciatej 30%

400 g gorzkiej czekolady

⅓ szklanka cukru

Ok. 1 szklanka pistacji

Dodatkowo:

80 g ryżu suchego