



Tarta czekoladowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tarta czekoladowa to pomysł na słodką tartę idealną dla fanów czekolady. Jest bardzo czekoladowa i aksamitna. Przepis jest prosty w wykonaniu, a na pewno zrobi wrażenie na domownikach.

Przygotowanie

Krok 1

Masło kroimy w kostkę i zagniatamy z mąką i cukrem. Jeśli będzie zbyt suche, dodajemy odrobinę bardzo zimnej wody. Formujemy kulę, owijamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na godzinę.

Krok 2

Piekarnik nagrzewamy do 200°C. Ciastem wyjętym z lodówki wykładamy formę do tarty. Nakłuwamy spód ciasta. Wstawiamy formę do piekarnika i pieczemy przez około 20 minut. Wyjmujemy i studzimy.

Krok 3

Czekoladę siekamy i rozpuszczamy w misce w kąpielii wodnej. Następnie studzimy lekko, dodajemy mascarpone. Mieszamy dokładnie. Następnie przelewamy masę na wystudzone ciasto. Wkładamy do lodówki na kilka godzin, aż masa będzie gęsta.

Krok 4

Tuż przed podaniem posypujemy wierzch kakao.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

125 g zimnego masła Łaciate

¼ szklanki cukru pudru

1,5 szklanki mąki np. krupczatki

Masa:

2 mleczne czekolady (200 g)

250 g serka mascarpone

Kakao do posypania