



# Tarta z musem czekoladowym, borówkami i jeżynami

Autor: [najlepszewkuchni.pl](https://najlepszewkuchni.pl)

Obłędna tarta na kruchym spodzie z czekoladowym musem. Wbrew pozorom wcale nie jest aż tak słodka - dzięki ciemnej czekoladzie smakuje raczej wytrawnie. Całość dopełniają letnie owoce. Warto wypróbować ten przepis i zachwycić gości.

## Przygotowanie

### Krok 1

Masło pokroić na kawałki. Na stolnicę wysypać mąkę i cukier puder, dodać masło. Palcami ucierać do powstania kruszonki. Następnie w środek wbić żółtko i zagnieść. Uformować kulę, owinąć folią spożywczą i odłożyć na 30 minut do lodówki.

### Krok 2

Piekarnik rozgrzać do 200°C.

### Krok 3

Ciasto wyjąć z lodówki i rozwałkować na placek o grubości około 0,5 cm. Wylepić ciastem formę do tarty o średnicy 25 cm. Na ciasto położyć arkusz papieru do pieczenia i wysypać obciążniki (np. groch, fasolę).

### Krok 4

Wstawić do piekarnika i piec 15 minut. Następnie usunąć obciążniki i piec kolejne 10 minut. Wyjąć z piekarnika i ostudzić.

### Krok 5

Czekoladę połamać na kosteczki i rozpuścić w mikrofalach lub kąpieli wodnej. Dodać sok z pomarańczy. Przestudzić.

### Krok 6

Śmietankę ubić na sztywno. Powoli dodawać czekoladę, ostrożnie mieszając szpatułką. Gdy składniki się połączą, wylać mus na spód.

### Krok 7

Tartę wstawić do lodówki na kilka godzin. Przed podaniem posypać jeżynami i borówkami.

Danie: **Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Kruchy spód:

240 g mąki pszennej,

180 g zimnego masła łaciate,

2 łyżki cukru pudru,

1 żółtko

## Mus czekoladowy:

300 ml śmietanki 36% łaciata,

350 g gorzkiej czekolady,

50 g mlecznej czekolady,

2 łyżki soku z pomarańczy

## Dodatkowo:

borówki i jeżyny