

טארט שוקולד – אספרסו עשיר בטעמים

מרכיבים (לתבנית בקוטר 26 ס"מ):

לטארט:

200 גר' שוקולד מריר
125 גר' חמאה
5 ביצים
150 גר' סוכר
1 כף חלב
75 מל' אספרסו
40 גר' קקאו
20 גר' סוכר וניל
100 גר' שקדים טחונים
קמצוץ מלח
כפית אחת של תבלינים לבחירתכם: הל, קינמון, צ'ילי וכו'

לקישוט:

400 מל' שמנת
2 כפיות סוכר
תבלינים טחונים לפיזור מעל

שלבי ההכנה:

- יש לרסק את השוקולד המריר לתוך קערה, ולהוסיף את החלב החם והחמאה המומסת. ערבבו היטב כדי ליצור תערובת אחידה. הוסיפו את האספרסו לתערובת.
- השתמשו במסננת דקה כדי לצרף את הקקאו לתערובת. לאחר מכן הוסיפו את סוכר הווניל והתבלינים הטחונים.
- חממו מראש את התנור לחום של 210 מעלות.
- הקציפו את הביצים עם הסוכר, בסיוע ערבבו בזהירות עם תערובת השוקולד. הוסיפו את השקדים לתערובת.
- יש לשמן את תחתית הקערה ולהעביר אליה את התערובת. יש לאפות במשך כ-35-25 דקות. לאחר הוצאת הטארט מהתנור יש לתת לו להתקרר מעט לפני הוצאתו מהתבנית. לאחר הוצאת הטארט מהתבנית יש לתת לו להתקרר בצורה מלאה.
- הקציפו את השמנת והניחו אותה על הטארט. ערבבו את הסוכר והתבלינים ופזרו אותם בעדינות מעל הטארט.

בתאבון!

