

Wytrawna tarta czekoladowa



Składniki (na formę o średnicy 20cm):

Na spód:

- 50 g czekolady gorzkiej, połamanej i roztopionej
- 50 g masła, o temperaturze pokojowej
- 2 łyżki kakao
- 175 g ciastek digestive, pokruszonych

Na mus:

- 150 g czekolady gorzkiej, połamanej
- 3 duże jajka + 1 żółtko
- 3 łyżki cukru pudru

1. Wszystkie składniki na spód włóż do malaksera i zmiksuj na jednolitą masę. następnie przełóż ją na dno formy wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównaj i wstaw do lodówki.
2. Przygotuj mus czekoladowy. Czekoladę roztop w kąpieli wodnej, aż będzie gładka i błyszcząca. Białka oddziel od żółtek, ubij je na sztywno pod koniec ubijania dodając cukier, łyżka po łyżce i stopniowo (jak na bezy).
3. Do roztopionej czekolady po kolei wbijaj żółtka, miksując, na zmianę z połową ubitych białek, dla rozluźnienia struktury. Dodaj resztę białek i delikatnie wymieszaj.
4. Tak przygotowany mus wyłóż delikatnie na schłodzony spód i zostaw w lodówce na minimum 4 godziny lub na całą noc.
5. Wyjść z formy, delikatnie oddzielając nożem od boków. Tarte można posypać płatkami migdałów przed podaniem.