# Шоколадный тарт (Chocolate tart)

(29 июля 2016)

Шоколадный тарт - простой в приготовлении, но придется по вкусу всем. Готовится легко, съедается быстро :).

Крем готовила по рецепту Jacques Genin.

Chocolate tart is very simple cooked, but everybody likes it. Cream is prepared by recipe of Jacques Genin.



**Ингредиенты на тарт 22х10х4см.**

*Песочное тесто:*

250 г муки

3 г соли

150 г сливочного масла

95 г сахарной пудры

30 г миндальной муки

1 большое яйцо

Холодное масло кубиками смешать с мукой. солью, сахарной пудрой и миндальной мукой в крошку.

Добавить яйцо, замесить тесто.

Раскатать между 2-мя листами пергамента или гитарными листами. Охладить.

Вырезать дно, уложить его в кольцо для тарта.

Отдельно вырезать полоски 2 см шириной, выложить бока тарта.

Выпекать при 170С 15-17 минут до темно-золотистого цвета.

*Ганаш:*

150 г шоколада

165 г сливок 35%

Сливки довести до кипения.

Шоколад растопить. Влить сливки, размешать. Пробить блендером. Вылить в выпеченную основу для тарта.

Поставить в холодильник застыть. Украсить по желанию.



**Ingredients for the ring 22x10x4 cm.**

*Shortcrust pastry:*

250 g flour

3 g salt

150 g cold butter

95 g icing sugar

30 g almond powder

1 large egg

Mix cold butter, salt, icing sugar, flour, almond powder until crumbs.

Add egg, mix quickly and obtain the dough.

Roll the dough between 2 sheets of parchment. Cool in the fridge.

Cut the oval, put it on the bottom of the ring.

Cut tapes  2 cm wide, lay on the side of the ring.

Prick with the falk. Cool 30 min in the fridge.

Bake in the preheated oven at 170C 15-17 min until golden color.

*Chocolate cream:*

150 g dark chocolate

165 g cream (33-35%)

Heat cream, melt chocolate/ Mix cream and chocolate, made emulsion with hand blender.

Pour the cream into baked shortcrust. Cool in the fridge.

Have a good tea!

---

## Комментарии (5)

> **Наталья** 5 марта 2018 09:44
>
> Здравствуйте, а это размер указанный формы именно Вашей, которая на фото?

> **Наталья** 5 марта 2018 09:46
>
> Здравствуйте, а это размер указанный формы именно Вашей, которая на фото?

> 2 апреля 2018 14:47
>
> Здравствуйте! Да, это размер моей формы.

2 апреля 2018 14:47

Здравствуйте! Да, это размер моей формы.

2 апреля 2018 14:47

Здравствуйте! Да, это размер моей формы.

**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

