Tarta czekoladowa

czas przygotowania: **110 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 200 g
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 1 łyżka
- masło lub margaryna - 100 g
- cukier - 70 g
- kwaśna śmietana - 1 łyżka

MASA CZEKOLADOWA:

- gorzka czekolada - 150 g
- śmietanka 30% - 200 g
- Żelatyna Gellwe - 1 łyżeczka
- brendy (opcjonalnie) - 1 łyżka

MASA MLECZNA:

- Śnieżka Gellwe - 1 opakowanie
- zimne mleko 2% - 200 ml

DODATKOWO:

- Kakao Extra Ciemne Gellwe - do oprószenia
- owoce - do dekoracji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto.

   Wszystkie składniki ciasta wymieszaj w misce, a następnie szybko zagnieć. Ciasto rozwałkuj na grubość pół centymetra i wylep nim posmarowaną masłem i oprószoną mąką formę do tarty o średnicy 26 cm. Odstaw na 30 minut do lodówki.

2. Schłodzone ciasto wstaw do dobrze nagrzanego piekarnika i piecz 20 minut w 200°C.

3. Przygotuj masę czekoladową.

   Żelatynę zalej 50 ml zimnej wody i odstaw. W rondelku podgrzej śmietankę, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Zdejmij z ognia, dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj. Na koniec dodaj brendy.

4. Powstałą masę wyłóż na upieczone ciasto i odstaw na dwie godziny do lodówki.

5. Śnieżkę wsyp do schłodzonego mleka i ubijaj na najwyższych obrotach miksera ok. 4-5 minut. Schłodzoną tartę udekoruj Śnieżką i owocami, oprósz kakao.

6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Tarta czekoladowa

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Śnieżka

Wystarczy dodać tylko mleko, a pyszny dodatek do ciast i deserów będzie gotowy do dekoracji.

Do bitej śmietany pasuje idealnie starta czekolada, wiórki kokosowe lub orzechy.

Opakowanie zawiera: 55 g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g