

Tartaletki ze słonym karmelem i czekoladą

Potrzebne narzędzia*:

- narzędzie do tartaetek (opcjonalnie)
- metalowa forma do babeczek z 12 gniazdami lub forma do tartaetek
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymała najdłużej ze wszystkich)
- mikser
- garnek
- waga kuchenna (np. taka)
- ostry nóż

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Tartaletki ze słonym karmelem i czekoladą **Cake It.pl**



Potrzebne składniki (na 14 sztuk):

Kakaowe spody z ciasta kruchego:

270 g mąki pszennej

3 łyżki kakao

60 g cukru pudru

2 żółtka

200 g zimnego masła, pokrojonego na kawałki

Słony karmel:

200 g cukru

85 g masła

120 ml śmietanki 30% lub 36%

1/2 łyżeczki soli

Ganache z deserowej czekolady:

120 g śmietanki 30% lub 36%

100 g czekolady deserowej (użyłam Icam Mabel 56%)

Tartaletki ze słonym karmelem i czekoladą

Opis przygotowania:

Kakaowe spody z ciasta kruchego:

1. Wszystkie składniki zagnieć.
2. Ciasto rozdziel między wgłębienia i formuj korpusy przy pomocy narzędzia do tartałek.
3. Formę z ciastem włóż do zamrażarki na 60 minut.
4. Wystający brzeg ciasta odetnij ostrym nożem. Nakłuj ciasto widelcem.
5. Piecz w temperaturze 200°C przez 13-15 minut.
6. Wystudzone korpusy wyciągnij z formy.

Słony karmel:

1. Cukier podgrzewaj na średnim ogniu aż osiągnie bursztynowy kolor.
2. Dodaj masło i dokładnie wymieszaj.
3. Dodaj śmietankę i wymieszaj.
4. Dodaj sól. Wymieszaj.
5. Przelej do słoiczka.

Ganache z deserowej czekolady:

1. Śmietanę podgrzej prawie do wrzenia. Wsyp czekoladę i odczekaj 2 minuty. Wymieszaj.

Złożenie:

1. Korpusy wypełnij solonym karmelem (ok. 2 łyżeczki na porcję). Umieść w lodówce na 30 minut.
2. Tartaletki wypełnij ganache. Schłódź przez kilka godzin w lodówce.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)