

Tarta cookie dough bez pieczenia



Potrzebne narzędzia*:

- forma na tartę z wyjmowanym dnem (użyłam formy o wymiarach 11 x 35 cm)
- mikser
- blacha z piekarnika
- waga kuchenna (np. taka)
- łyżeczka, nóż
- deska do krojenia, garnek

**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%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Tarta cookie dough bez pieczenia



Potrzebne składniki (ok 8-10 porcji):

Cookie dough z masłem orzechowym:

- 150 g mąki
- 110 g masła, w temperaturze pokojowej
- 110 g masła orzechowego (gładkiego)
- 110 g cukru pudru
- 2 łyżki mleka
- duża szczypta soli

Ganache:

- 200 g czekolady deserowej
- 200 g śmietanki 30%

Dodatkowo:

- 2 banany

Tarta cookie dough bez pieczenia



Opis przygotowania:

1. Podpiecz mąkę na blaszce przez 5 minut w temperaturze 175°C.
2. Utrzyj masło, masło orzechowe i cukier puder.
3. Dodaj mleko i sól. Zmiksuj.
4. Dodaj mąkę i zmiksuj do połączenia.
5. Masą cookie dough wylep formę. Schłódź w lodówce.
6. Nożem odetnij ciasto wystające ponad formę.
7. Pokrój banany i ułóż wewnątrz tarty.
8. Śmietanę podgrzej prawie do wrzenia.
9. Wsyp czekoladę i odczekaj 2 minuty.
10. Dokładnie wymieszaj czekoladę ze śmietanką.
11. Ganache czekoladowe wlej na banany.
12. Tartę umieść w lodówce na kilka godzin.
13. Tartę wyjmij z formy wypychając ją od dołu.

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)