

Tarta laskowa (Wiktoria Kilar)



Potrzebne narzędzia*:

- [rant perforowany do tarty o średnicy 21 cm](#)
- [2 maty silikonowe](#) lub papier do pieczenia
- [listwy dystansowe](#)
- [mata perforowana](#) (moją kupiłam [tutaj](#))
- [blaszka do pieczenia](#)
- wałek do ciasta np. [taki](#)
- waga kuchenna np. [taka](#)
- mikser
- blender
- 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%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Tarta laskowa (Wiktoria Kilar)



Potrzebne składniki (ok 7-9 porcji):

Migdałowe kruche ciasto:

- 33 g mąki pszennej
- 14 g mąki migdałowej
- 60 g masła
- 30 g cukru pudru
- 22 g jajka
- pół łyżeczki ekstraktu z wanilii
- szczypta soli

Orzechowe frangipane:

- 100 g miękkiego masła
- 90 g drobnego cukru
- 60 g zmielonych na mąkę orzechów laskowych
- 40 g mąki migdałowej
- 10 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 100 g jajka (ok. 2 duże)

Daktylowo-orzechowy karmel:

- 35 g daktyli
- 20 g oleju rzepakowego
- 80 g syropu klonowego
- 80 g pasty z orzecha laskowego
- duża szczypta soli

Polewa rocher:

- 75 g czekolady deserowej (64%)
- 75 g czekolady mlecznej (33,6%)
- 35 g oleju rzepakowego
- 50 g prażonych orzechów laskowych

Tarta laskowa (Wiktorija Kilar)



Opis przygotowania:

Krucze ciasto:

1. Mąkę, cukier puder, szczyptę soli i masło zagnieć do konsystencji kruszonki.
2. Dodaj żółtko i dalej zagniataj aż powstanie gładkie ciasto.
3. Rozwałkuj ciasto na grubość około 3 mm. Włóż do zamrażarki na około 30 minut.
4. Ciastem wyłóż rant perforowany.
5. Piecz w temperaturze 170°C przez 16 minut w trybie góra-dół.

Orzechowe frangipane:

1. Masło wymieszaj z cukrem.
2. Dodaj połączone mąki orzechowe i wymieszaj.
3. Dodaj roztrzepane jajko i wymieszaj.
4. Wsyp mąkę pszenną i szczyptę soli.
5. Masę przełóż do ostudzonego korpusu tarty. Piecz w 170°C – grzanie góra/dół przez ok. 35 minut.

Daktylowo-orzechowy karmel:

1. Daktyle zalej gorącą wodą i odstaw na kilka godzin.
2. Miękkie daktyle (wodę z daktyli póki co zostaw – może się przydać) zblenduj z pozostałymi składnikami na gładki karmel. Gęstość karmelu reguluj dolewając wodę z daktyli.
3. Karmelem posmaruj wierzch orzechowego frangipane.

Tarta laskowa (Wiktorija Kilar)



Polewa rocher:

1. Orzechy drobno posiekaj
2. W kąpieli wodnej, na małym ogniu rozpuść czekolady z olejem.
Od razu jak czekolada się rozpuści i połączy z olejem, ściągnij miskę z ognia.
3. Dodaj orzechy i poczekaj aż masa zgęstnieje.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog 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)