

Tartaletki czekolada-hibiskus



Potrzebne narzędzia*:

- podłużne, perforowane obręcze do kruchych spodów
- silikonowa mata perforowana, opcjonalnie możesz użyć zwykłej maty silikonowej lub papieru do pieczenia
- wałek do ciasta (np. taki)
- listwy dystansowe o grubości 3 mm (nie są konieczne, ale dzięki nim idealnie rozwałkujesz ciasto)
- blaszka do pieczenia
- wielorazowy lub jednorazowy rękaw cukierniczy
- tyłka w kształcie płatk (nr 104 lub większa w tym samym kształcie)
- złoto jadalne do dekoracji (opcjonalnie)
- waga kuchenna
- papier do pieczenia lub dwie maty silikonowe
- mikser
- duża miska
- kratka do studzenia
- garnuszek, sitko

*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

Tartaletki czekolada-hibiskus



Potrzebne składniki na 8 tartaetek:

Krucze kakaowe spody (sable):

215 g mąki pszennej
35 g mąki migdałowej
25 g kakao
95 g cukru pudru
120 g zimnego masła (pokrojonego)
szczypta soli
1 jajko (50-60 g)

Pieczony krem czekoladowy:

70 g czekolady deserowej
40 g czekolady mlecznej
2 jaja
90 g drobnego cukru do wypieków
80 g miękkiego masła

Krem hibiskusowy:

50 g suszonych kwiatów hibiskusa
500 ml śmietany kremówki 36%
100 ml schłodzonej śmietany kremówki 36%
3 łyżki cukru pudru

Tartaletki czekolada-hibiskus



Opis przygotowania:

Krucze spody:

1. W misie miksera umieść wszystkie składniki oprócz jajka i zagnieć do uzyskania ciasta o konsystencji kruszonki.
2. Dodaj jajko i dalej zgniataj aż ciasto stanie się gładkie i jednolite.
3. Ciasto rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia lub dwoma matami na grubość około 3 mm.
4. Schłodzone ciasto wyjmij z lodówki. Następnie za pomocą jednego z rantów wytnij podłużne kształty.
5. Podłużne obręcze ustaw na blaszce wyłożonej matą perforowaną. Spód każdego ringu wyłóż wyciętym ciastem.
6. Z pozostałego ciasta wytnij paski o szerokości około 2,5 cm czyli trochę większej niż boki obręczy. Dopasuj ciasto do konturu i delikatnie dociśnij do obręczy.
7. Schłodź w lodówce przez około 30 minut.
8. Nożem odetnij wystające ponad obręcze ciasto.
9. Spody nakłuj widelcem. Następnie włóż do piekarnika nagrzanego do 160°C i piecz przez 15 minut w trybie góra-dół.
10. Upieczone kruche spody pozostaw do wystudzenia. Następnie ostrożnie wyjmij z obręczy - wystarczy że delikatnie wypchniesz je z formy.

Pieczony krem czekoladowy:

1. Czekolady roztop w kąpieli wodnej.
2. Masło ubij do puszystości.
3. Jajka ubij z cukrem aż masa stanie się puszysta i zwiększy swoją objętość trzykrotnie
4. Do roztopionej czekolady w temperaturze pokojowej dodaj ubite masło i wymieszaj do połączenia.
5. Następnie połącz masę czekoladową z masą jajeczną i dokładnie wymieszaj.
6. Powstały krem przełóż do rękawa cukierniczego i wypełnij nim kruche spody.
7. Tartaletki wypełnione kremem czekoladowym wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez 8 minut.

Tartaletki czekolada-hibiskus



Krem hibiskusowy:

1. Hibiskus i 500 ml śmietanki umieść w garnku i zagotuj. Potem odstaw do wystudzenia, mieszając od czasu do czasu.
2. Gdy śmietanka wystygnie i stanie się intensywnie różowa pozbądź się kwiatów hibiskusa, przelewając całość przez sitko.
3. Śmietankę schłódź w lodówce przez całą noc. Po schłodzeniu śmietanka będzie bardzo gęsta, będzie miała konsystencję serka mascarpone.
4. W misie miksera umieść hibiskusową śmietankę, pozostałe 100 ml śmietanki (schłodzonej) i cukier puder. Ubij do powstania gładkiego i gęstego kremu
5. Krem hibiskusowy przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego tyłką nr 104 i udekoruj wierzch tartaletki tworząc "falbankę".
6. Dodatkowo tartaletki możesz ozdobić jadalnym złotem.

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)