Kruche tarteletki orzechowo-czekoladowe

5 porcji 7 min

Składniki

- Ciasto:
- 200g mąki pszennej
- 150g zimnego masła
- 100g orzechów włoskich
- 50g cukru
- jajko
- szczypta soli
- Krem:
- 150g masła orzechowego (możesz przygotować w robocie)
- 120ml śmietanki 30%
- 100g czekolady gorzkiej
- 150g czekolady mlecznej
- + dodatki (bakalie lub orzechy do posypania)

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym robota zmiksować na drobno orzechy

   15 sek 7

2. Do zmiksowanych orzechów dodać wszystkie składniki na ciasto, wymieszać

   50 sek. 5

3. Za pomocą łopatki wyjąć ciasto, zlepić w kulę, owinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce przez około 40 minut

4. • Wyjąć ciasto z lodówki i rozwałkować (może się kruszyć). Ciastem wyłożyć formę („pozaklejać dziury"), ponakłuwać widelcem i ponownie wstawić do lodówki na około 20 minut Rozgrzać piekarnik – 170stopni Piec ciasto w rozgrzanym piekarniku przez 35 minut, wystudzić

5. Do naczynia głównego wlać śmietankę, podgrzać. Gdy śmietanka będzie ciepła dodać pokruszoną czekoladę

   5 min 50 1

6. Na wystudzone ciasto nałożyć cienką warstwę masła orzechowego, wlać krem czekoladowy, posypać ciasto pokruszonymi orzechami i wstawić tartaletki (tartę) na kilka godzin do lodówki