

Tarta czekoladowa

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 14 Kwietnia 2011r. o 09:58

Tagi: [ciasta](#), [tarta](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [międzynarodowa](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka tortowa	350	g	dodatki
masło	150	g	nabiał
cukier	1/2	szklanka	dodatki
czekolada deserowa	200	g	dodatki
mleko	2	szklanka	nabiał
żółtko	2	szt.	nabiał
cukier	3	łyżka	dodatki
mąka ziemniaczana	3	łyżka	dodatki

Opis

Z mąki masła i cukru zarobić kruche ciasto. Zagnieść kulę.

Ciasto wkładam do lodówki na pół godziny.

Po tym czasie rozwałkuję je i wypełniam ciastem formę na tartę.

Piekę ok 10 min w temperaturze 180st aż ciasto nieznacznie zmieni kolor.

Czekoladę siekam drobno i rozpuszczamy w kąpielu wodnej (lub mikrofalówce).

Z mleka odlewam pół szklanki, resztę zagotowuję z cukrem.

W pozostawionym mleku rozpuszczam mąkę ziemniaczaną.

Do rozpuszczonej czekolady dodaję mleko z mąką ziemniaczaną i żółtka. Dokładnie mieszam masę aż wszystkie składniki się dobrze połączą.

Zagotowane mleko zestawiam z ognia, wlewam czekoladową masę cały czas wszystko energicznie mieszając trzepaczką.

Tak przygotowane czekoladowe nadzienie wylewam na ciasto.

Piekę ok 45 minut w 150st.

Po wyjęciu z piekarnika odstawiam tartę do schłodzenia na co najmniej godzinę.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
 Cana: całej potrawy: 12 PLN jednej porcji: 2 PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 900 kcal jednej porcji: 190 kcal