

TARTE AU CHOCOLAT

Fyllningen räcker till 50 båtar á 65x25x9 mm

INGREDIENSER

Skal

En sats mördeg, se recept på sidan 28

Ganache

85 g mörk choklad
60 g vispgrädde 36%
15 g glykos eller honung
10 g smör

Glasyr

60 g ljus sirap
30 g florsocker
80 g Callebaut Fleur de Cao 70%, mörk choklad
70 g vispgrädde
30 g vatten
10 g glykos eller honung
10 g smör

ARBETSBEKRIVNING

Mördeg

Fodra 50 metallformar med mördeg. Nagga och grädda i 160 °C i 8–12 minuter eller tills skalen fått lite färg.

Ganache

Väg upp alla ingredienser utom smöret i en liten kastrull.

Värm på låg värme under omrörningen tills 2/3 av chokladen smält. Ta från spisplattan och vispa ganachen homogen med en ballongvisp. Tillsätt smöret och fortsätt vispa tills ganachen är slät, blank och elastisk. Det tar cirka en minut.

Häll upp i spritspåse och fyll mördegsskalen till hälften.

Ställ kakorna i kylskåp i 30 minuter.

Glasyr

Blanda alla ingredienser utom glykosen och smöret i en kastrull. Koka i en minut under omrörning.

Ställ på kylning i ett kallt vattenbad i en minut.

Tillsätt glykos eller honung och smör.

Vispa eller mixa i en minut.

Spritsa tunt över ganachen.

Ställ i kylskåp i 30 minuter.

Dekorera eventuellt tarteletterna med färska hallon eller flingsalt.

TIPS!

Servera överbliven glasyr till vaniljglass.

