



Sposób przygotowania

Zimne masło pokroić w kostkę, dodać mąkę, cukier puder i żółtka. Szybko zagnieść kruche ciasto. Ciasto uformować we kulę, owinąć folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez 40 minut. Schłodzone ciasto rozwałkować, podsypując mąką. Ciasto przełożyć do blachy, dokładnie docisnąć brzegi. Przykryć ciasto folią aluminiową lub papierem do pieczenia, dociążyć grochem lub kulkami do pieczenia. Piec 15 minut. Po tym czasie usunąć obciążenie oraz folię/papier i piec jeszcze 12-15 minut - aż ciasto nabierze złocistego koloru. Upieczony spód do tarty ostudzić. Gruszki obrać ze skóry, przeciąć na połówki i usunąć gniazda nasienne. W niedużym garnku umieścić gruszki, zalać winem i gotować na wolnym ogniu, aż owoce zmiękną. Ugotowane gruszki pokroić w plasterki. Jeśli wewnątrz gruszek nie przesiąkło winem, plasterki gruszek włożyć na kilka minut do wina. Po wyjęciu owoce lekko osuszyć. Obie czekolady połączyć i rozpuścić w kąpielii wodnej. Lekko ostudzić. Dobrze schłodzoną śmietankę ubić na sztywno. Do czekolady dodać kopsiastą łyżkę śmietanki - wymieszać. Dodać 2-3 łyżki śmietanki - wymieszać. Dodać pozostałą śmietankę - wymieszać. Mus czekoladowy wyłożyć na kruchy spód, na musie ułożyć plastry gruszek. Na patelni uprzyżyć płatki migdałowe, do ciepłych dodać syrop cukrowy/miód. Całość wymieszać i ewentualnie lekko podgrzać, żeby syrop/miód był płynny. Płatki migdałowe wyłożyć na wierzch tarty.

Tarta z musem czekoladowym i gruszką w winie



Składniki

- 125 g masła
- 170 g mąki
- 80 g cukru pudru
- 2 żółtka
- 150 g czekolady (100 g gorzkiej + 50 g mlecznej)
- 250 ml śmietanki 30%
- 2 gruszki
- 350 ml czerwonego wina
- 80 g płatków migdałowych
- 2-3 łyżki syropu cukrowego lub miodu