Lagane ljetne outfite zamijenili smo jesenskim, promjena vremena nagnala nas je i da s osvježavajućih deserata prijedemo na nešto u čemu mozemo uživati u toplini doma uz šalicu kakaa, ili ugodnu času vina.

Ovaj put donosimo recept idealan za jesenske dane, koji nam daje lagane note nadolazeće zime i svih okusa koje vezujemo uz nju.

Tart s aromama cimeta, anisa i kardamoma, s čokoladnom kremom kojoj posebnu slatkoću daje med.

Recept:

Prhko tijesto:

60g šećera u prahu

20g bademova brašna

150g glatkog brašna

20g kakaa

Prstohvat soli

75g maslaca

1 jaje (cca 40g)

Prstohvat začina po želji (cimet, anis, kardamom, vanilija)

Šećer, bademovo i glatko brašno, kakao, sol, maslac i začine izmijesiti u posudi da dobijemo mrvičastu teksturu odnosno kao crumble.

Zatim dodamo jaje i miksamo do jednolične teksture.

Tijesto stavimo hladiti da bi se kasnije moglo lakše razvaljati za kalup za tart.

U ovom slučaju idealno je tijesto razvaljati izmedu 2 komada masnog papira, da bi nijansa kakaa ostala što izraženija, bez dodavanja dodatnog brašna koji bi mogao ostaviti bijele tragove.

Tart obložimo razvaljanim tijestom te još jednom stavimo hladiti prije pečenja da se tijesto stisne.

Tijesto pečemo prvih 15 minuta na 160C, te zatim tart iznutra premažemo smjesom 1 žumanjka i žlice slatkog vrhnja, nakon čega nastavimo peći još 10-15 minuta (ovisno o pećnici).

Čokoladni ganache s medom

300g slatkog vrhnja

50g meda po izboru

235g tamne čokolade

50g maslaca

Slatko vrhnje i med stavimo kuhati do vrenja.

Čokoladu nasjeckamo na fine komadiće te u 3 navrata prelijemo vrelim vrhnjem i medom, da bi dobili glatku emulziju.

Dok je smjesa još topla, dodamo kockice maslaca te ih otopimo u čokoladnoj kremi.

U tart ulijemo čokoladnu kremu te ostavimo u hladnjaku dok ne postane dovoljno čvrsta za rezanje.