

# Krusza tarta pomarańczowa z rokitnikiem

Bożena Furdal

Krusza tarta z pomarańczową nutą i czekoladowym wykończeniem.



PORCJE

1 tarta fi24

## SKŁADNIKI

### Tarta

- 210 g mąki pszennej
- 110 g masła
- 55 g cukru pudru
- 40 g żółtek jaj kurzych ~z 2 jajek rozmiaru M
- 1/2 łyżeczki pasty waniliowej

### Glazura na tartę

- 30 g żółtek jaj kurzych
- 10 g cukru pudru

### Żelka z pomarańczy z rokitnikiem

- 250 g pulpy z pomarańczy ew. sok z wyciśniętej pomarańczy
- 90 g pulpy z rokitnika
- 40 g soku z cytryny
- cukier wedle uznania
- 8 g żelatyny
- 16 g zimnej wody

### Mus czekoladowy z kawą

- 200 g czekolady belgijskiej, mlecznej 33,6%
- 100 g śmietanki kremówki 36%
- 100 g zaparzonej mocnej kawy
- 40 g żółtek jaj kurzych
- 20 g drobnego cukru

### Dodatkowo

- 40 g prażonych włoskich orzechów

## INSTRUKCJE

## Krucha tarta

1. Do miski wrzucamy żółtka, przesiany cukier puder oraz pastę waniliową. Różgą bądź trzepaczką mieszamy do połączenia składników.
2. Do miski miksera wsypujemy przesianą mąkę pszenną, szczyptę proszku do pieczenia, dodajemy pokrojone w drobną kostkę masło. Działamy chwil kilka mieszadłem K.
3. Do suchych produktów stopniowo dodajemy roztrzepaną mieszaninę z żółtek. Wyrabiamy ciasto, aż stanie się gładkie i wszystkie składniki będą ze sobą dobrze połączone. Nie czynimy tego zbyt długo.
4. Gotowe ciasto zawijamy w folię i wkładamy na minimum godzinkę do lodówki.
5. Schłodzone ciasto wałkujemy na grubość ~2 mm. Przekładamy rozwałkowane ciasto do formy perforowanej o średnicy 24cm.
6. Jeżeli mamy zwykłą blaszkę na tartę, i chcemy, aby nasze kruche ciasto było bez bąbelków i zniekształceń, możemy wykorzystać obciążniki, takie jak ryż, czy groch ceramiczny.
7. Pieczemy w ~180C, do złotego koloru. Pamiętajmy o tym iż każdy piekarnik jest inny, zatem umownie napisałam temperaturę. Wy sobie doświadczycie na Swoim.

## Głazura na tartę

1. Ponieważ pierwszą warstwą wyłożoną na tarcie będzie żelka z pomarańczy z rokitnikiem, warto ją zabezpieczyć, aby nam nie nabrała wilgoci.
2. Żółtka mieszamy z cukrem pudrem w garnuszku.
3. Smarujemy pędzlem delikatnie wewnętrzną część przestygniętej tarty. Zapiekamy kilka minut, w temperaturze ~180C.

## Żelka z pomarańczy z rokitnikiem

1. Moczmy żelatynę w bardzo zimnej wodzie. Około 10 minut.
2. Łączymy wszystkie soki, pulpy.
3. Dodajemy cukier, wedle uznania.
4. Podgrzewamy do pierwszego bąbelka, ściągamy z palnika.
5. Dodajemy żelatynę.
6. Mieszamy do rozpuszczenia. Zostawiamy do ostygnięcia.
7. Kiedy żelka jest już chłodna i zaczyna delikatnie tężeć, wlewamy na tartę. Chowamy do chłodni.

## Mus czekoladowy z kawą

1. Kawę rozpuszczalną zalewamy wrzątkiem.
2. Cukier z żółtkami mieszamy w garnuszku, do połączenia.
3. Do rondelka wlewamy śmietankę i kawę w odmierzonej gramaturze.
4. Podgrzewamy do zagotowania i zalewamy delikatnym strumieniem przygotowane żółtka z cukrem. Mieszamy energicznie różgą.

5. Przelewamy całość do rondla, podgrzewamy do 82C, ciągle mieszając. Krem nam delikatnie zgęstnieje.
6. Tak przygotowanym, gorącym kremem angielskim zalewamy czekoladę. Mieszamy do utworzenia jednolitej konsystencji. Mieszamy od czasu do czasu, aby mus przestygł.
7. Wylewamy połowę musu na tartę, tworząc kolejną strukturę.

### **Prażone orzechy włoskie**

1. Kroimy orzechy włoskie na drobne kawałeczki, prażymy.
2. Prażone włoskie orzechy posypujemy po całości tarty.
3. Resztę musu czekoladowego wylewamy na orzechy.