

Mini tarty z ganache z białej czekolady, pomarańczą i makiem

Ewa Wajs

Świąteczne mini tarty z pomarańczą i makiem to idealna propozycja dla wszystkich, którym wydaje się, że już nic więcej nie zmieszczą!



PORCJE

8 sztuk 70mm

SKŁADNIKI

Ciasto na tarty

- 250 g mąki pszennej
- 125 g masła min. 82%
- 125 g cukru pudru
- 1 szczypta soli
- 1 szt. jajko

Ganache

- 200 g białej czekolady
- 100 g śmietanki kremówki min. 36%
- 1 łyżka maku
- sok z 1/2 pomarańczy
- 2 łyżki likieru pomarańczowego Cointreau *zobacz notatki

INSTRUKCJE

Ciasto na tarty

1. Mąkę, masło, cukier puder i sól połączyć razem.
2. Dodać jajko i zagnieść ciasto.
3. Ciasto rozwałkować i wylepić nim formy do mini tart.
4. Piec w 190C około 13/14 minut na złoty kolor.

Ganache

1. Śmietankę z makiem, częścią skórki pomarańczy, oraz sokiem z pomarańczy zagotować.
2. Zalać białą czekoladę. Po paru minutach wymieszać aż masa będzie gładka.

3. Gotową masę wylewamy na podpieczone, przestudzone mini tarty.
4. Dekorujemy pozostałą skórką z pomarańczy i zostawiamy na kilka godzin, do zgęstnienia nadzienia.

UWAGI

Dodatek alkoholu jest oczywiście opcjonalny. Dodajemy dwie łyżki likieru, na przykład Cointreau, zmniejszając odpowiednio ilość soku pomarańczowego.