

# Tarta ze słonym karmelem i ganache z cynamonem

Cake Me Gdańsk

Karmelowo cynamonowa tarta na święta kusi smakiem i urokiem. doskonale podkreśli atmosferę świąt i rozgrzeje wasze serca w zimową noc.



PORCJE

1 tarta fi24

## SKŁADNIKI

### Krucze ciasto

- 80 g cukier puder
- 200 g zimne masło
- 150 g mąki pszennej
- 50 g zmielonych orzechów laskowych
- 25 g skrobii ziemniaczanej
- 1 szt. jajko „L”
- szczypta soli

### Słony karmel

- 200 g cukru
- 100 g wody
- 140 g śmietanki kremówki 36%
- 100 g masła w temperaturze pokojowej
- szczypta soli do smaku

### Ganache czekoladowy z cynamonem

- 150 g czekolady mlecznej
- 150 g czekolady deserowej
- 300 g śmietanki kremówki 36%
- 1 łyżka miodu
- szczypta cynamonu

## INSTRUKCJE

### Krucze ciasto

1. Nagrzej piekarnik do 180C.
2. Przygotuj formę do tarty o średnicy 24cm.

3. Masło pokrój w kostkę i razem z cukrem pudrem, mąką, skrobią, orzechami i solą zmiksuj lub rozetrzyj do konsystencji mokrego piasku.
4. Dodaj jajko i zagnieć do uzyskania jednolitej masy.
5. Owiń w folię i włóż do lodówki na około 20 minut.
6. Ciasto rozwałkuj, posypując mąką, na grubość kilku milimetrów. Wytnij krążek o średnicy znacznie większej niż forma do tarty.
7. Nałóż ciasto na sam środek i zacznij delikatnie dociskać do dna i brzegów formy. Nadmiar ciasta zetnij nożem.
8. Nakłuj powierzchnię widelcem i piecz przez około 20-25 minut, do złotego koloru. Odstaw do wystudzenia. (Z reszty ciasta możesz uformować i upiec ciasteczka lub przechować je w lodowce przez 2-3 dni).

### **Słony karmel**

1. Cukier i wodę umieść w garnku i gotuj na wolnym ogniu.
2. W międzyczasie zagotuj śmietankę z solą w osobnym naczyniu.
3. Gdy cukier osiągnie bursztynowy kolor, ostrożnie zalej go gorącą śmietanką (uwaga, będzie gwałtownie parować).
4. Przelej karmel do wysokiego pojemnika, dodaj masło i zmiksuj blenderem.
5. W razie potrzeby dodaj więcej soli do smaku. Odstaw do całkowitego schłodzenia (można wykonać dzień wcześniej).

### **Ganache czekoladowy z cynamonem**

1. Śmietankę zagotuj z miodem i cynamonem.
2. Czekoladę połam na małe kawałki i zalej gorącą śmietaną. Odstaw na kilka minut i zmiksuj blenderem, odstaw do przestudzenia.

### **Wykonanie**

1. Na wypieczoną i wystudzoną tartę nałóż karmel i rozsmaruj na całej powierzchni równą warstwą. Wylej na karmel gęstniejący ganache i równo rozprowadź. Odstaw do lodówki do całkowitego schłodzenia, najlepiej na noc. Wierzch tarty udekoruj według uznania, np. Za pomocą kakao i świątecznych pikerów.