

Krucha tarta z figami i kremem czekoladowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 1 h

Liczba porcji: 10

Czas pieczenia: 35 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Mąkę, masło (w temperaturze pokojowej), cukier puder oraz jajko przełożyć do miski, dodać szczyptę soli i szybko wyrobić, aż z ciasta zrobi się kula.

Krok 2 - Zawinąć ją w folię spożywczą i włożyć do lodówki na godzinę.

Krok 3 - Po wyjęciu ciasto rozwałkować i wykleić nim formę do tarty o średnicy 28 centymetrów.

Krok 4 - Nagrzać piekarnik do 200°C, ciasto ponakłuwać widelcem, przykryć papierem do pieczenia, obciążyć (fasolą lub ryżem) i piec 20 minut.

Krok 5 - Zdjąć "przykrycie" i dopiec jeszcze 15 minut. Tartę wyjąć z piekarnika i ostudzić.

Krok 6 - Czekoladę połamać na drobne kawałki, przerzucić do miski i zalać gorącą kremówką, delikatnie wymieszać. Masę przelać na spód schłodzonej tarty.

Krok 7 - Figi umyć i pokroić na ćwiartki lub ósemki. Układać na tarcie lekko wciskając w masę czekoladową.

Krok 8 - Tuż przed podaniem połączyć każdy kawałek łyżeczką płynnego miodu.