

Chokoladetærter - Liv Martines Økologiske

ca. 3 - 4 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

tærteform; ø 8 cm

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjtepose

Dr. Oetker rosenbladstyl; 16 mm

Mørdej:

150 g økologisk hvedemel

50 g økologisk flormelis

75 g koldt smør i små tern

2 stk. økologiske æggeblommer

Mælkechokolade ganache:

130 ml økologisk piskefløde

200 g økologisk mælkechokolade

Rå marengs:

2 stk. økologiske æggehvinder

150 g økologisk hvidt sukker

2 tsk. Dr. Oetker Økologisk

Vaniljesukker

Pynt:

Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa

krymmel

1 Mørdej:

Rør mel, flormelis og smør sammen og tilsæt æggeblommerne. Saml dejen hurtigt i hånden og kom den i en frysepose. Tryk dejen flad i fryseposen og lad den hvile 30 minutter i køleskabet.

Tænd ovnen på 180 °C almindelig ovn.

Rul dejen ud i en ca. 3 mm tyk plade mellem to stykker bagepapir, eller på et meldrysset bord. Udstik eller skær dejen ud så den passer til tærteformene, kom dejen i smurte tærteforme (ø 8 cm) og prik huller i bundene med en gaffel. Bag tærtebundene i 18-20 minutter til de er gyldne. Tag dem ud af ovnen og lad dem køle af.

Bagetid: 18 - 20 minutter

2 Mælkechokolade ganache:

Varm fløden op til lige under kogepunktet. Hæld det over chokoladen ad to omgange og rør det sammen til alt chokoladen er smeltet. Stavblend evt. massen til sidst for at få eventuelle luftbobler og klumper ud. Hæld herefter forsigtigt ganachen i tærteformene og stil dem på køl i et par timer, til ganachen har sat sig.

③ Rå marengs og pynt:

Pisk æggehviderne luftige. Bland sukker og vaniljesukker sammen og tilsæt det lidt ad gangen til æggehviderne. Pisk længe til marengsen er sej og uden sukkerkrystaller. Kom marengsen i en sprøjtepose med en rosenblads tyl og sprøjt langs kanten på tærterne. Drys med økologisk Earthy Cocoa krymmel.



Tips:

Hvis du ikke har en rosenblads tyl så brug fx en stjernetyl eller klip et hul i sprøjteposen og sprøjt små toppe i den ene side på hver tærte.

Hvis du ikke har nogle små tærteforme, så prøv at bage tærten i en stor form, det kan dog være nødvendigt at justere bagetiden lidt.