TARTALETKI ROCHER

Tartaletki Rocher to małe, kakaowe kruche babeczki z kremem o smaku pralinek Ferrero Rocher.
W tym roku, razem z mężem uczciliśmy naszą rocznicę ślubu w drugi dzień Świąt Wielkanocnych :). Z tej okazji zrobiłam tort Rocher i przepyszne tartaletki z kremem czekoladowo-orzechowym. Na ten słodki pomysł wpadłam, gdy szukałam przepisu na świąteczny mazurek. Aby przełamać słodki smak kremu czekoladowego 'nadziałam' tartaletki konfiturą żurawinową. Tartaletki Rocher znikały w szybkim tempie już na kilka godzin przed podaniem ich gościom, którzy w tym dniu świętowali razem z nami.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

P.S. Najlepiej dzień wcześniej (przed wypełnieniem tartaletek Rocher kremem i konfiturą) polecam upiec tartaletki i uprażyć orzechy laskowe – **Tutaj** znajdziesz informację jak to zrobić.

Składniki na 17 – 20 tartaletek o śr 6 cm:

- 50 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę
- 80 g cukru pudru
- 120 g mąki pszennej
- 20 g kakao
- szczypta soli
- 1 jajko

1. W misce lub na stolnicy umieszczamy wszystkie składniki. Mąkę, cukier puder i kakao przesiewamy. Szybko zagniatamy ciasto. Jeśli ciasto będzie się bardzo lepić, to dodajemy trochę mąki (1-2 łyżki).
2. Gotowe ciasto owijamy w folę spożywczą i wkładamy do lodówki na min 2 godziny.
3. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na podsypanej mąką stolnicy, na grubość ok 3 mm. Wycinamy koła trochę większe od średnicy foremki. Ciasto przekładamy do wysmarowanych masłem foremek i wylepiamy je. Widelcem nakłuwamy ciasto, dno i boki do 1/2 wysokości foremki.
4. Tartaletki pieczemy **ok 15-18 minut w temperaturze 180ºC (bez termoobiegu)**. Wyciągamy z piekarnika i studzimy.
5. Do każdej tartaletki nakładamy pół łyżeczki konfitury, a następnie krem Rocher. Na końcu polewamy roztopioną w kąpieli wodnej czekoladą. Gdy polewa zastygnie posypujemy tartaletki posiekanymi orzechami laskowymi i dekorujemy pralinką.

Krem Rocher:

- 150 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 75 g kremu czekoladowego, typu Nutella
- 30 g mlecznej czekolady, połamanej
- 20 g **prażonych**, drobno zmielonych, orzechów laskowych

1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła, ponieważ krem się zwarzy.**
2. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone i Nutellę. Miksujemy całość dosłownie chwilę, aby składniki trochę się wymieszały. Dodajemy **ostudzoną** czekoladę i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników. Następnie wsypujemy orzechy i krótko mieszamy (mikserem).
3. Gotowy krem nakładamy do tartaletek.

Dodatkowo:

- ok 70 g konfitury żurawinowej
- 50 g czekolady mlecznej/deserowej, roztopionej w kąpieli wodnej
- ok 15 g drobno zmielonych, prażonych orzechów laskowych, do posypania
- złoty cukier do dekoracji
- kilka pralinek Ferrero Rocher czekoladowych do dekoracji (niekoniecznie)

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, oprócz masła i serka mascarpone.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450. Ale lepsza będzie mąka do ciasta kruchego (krupczatka) **typ 500**.
3. Nie przesadzajmy z dodawaniem mąki do ciasta. Dodajemy tylko tyle, aby ciasto nie przyklejało się nam do palców.
4. Jeśli nie lubimy słodkich kremów możemy dodać trochę gorzkiej czekolady, ok 15 g.
5. Tartaletki Rocher przechowujemy w lodówce.
6. **Kąpiel wodna:** ustawiamy miskę z czekoladą na małym, wysokim rondelku z gotującą się wodą (mała ilość wody). Mieszamy czekoladę, aż się rozpuści. **Czekolada nie lubi wysokiej temperatury, zwłaszcza biała czekolada**, dlatego trzeba uważać i za długo jej nie podgrzewać (tylko do momentu rozpuszczenia się czekolady).

Smacznego

Źródło przepisu na ciasto Tutaj, przepis zmodyfikowany.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło, jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.