



רכיבים

הכנה

- גרם חמאה
 - 3/4 4/3 כוס אבקת סוכר מנופה, (100 גרם)
 - 1/2 2/1 כפית תמצית וניל
 - כפות אבקת שקדים (30 גרם)
 - קורט מלח
 - ביצה + 2 כפות מים קרים (להוסיף לפי הצורך)
 - 1/2 2/1 כוסות קמח תופח כשר לפסח מנופה, (210 גרם)
 - גרם שוקולד מריר ("שוקולד רוזמרי"- 2 1/2 טבלאות)
 - 1/2 2/1 מיכל שמנת מתוקה (125 מ"ל)
 - כפות חלב
1. מערבבים את החמאה ואבקת הסוכר המנופה, עד שמתאחדים לתערובת אחידה.
 2. מוסיפים את הביצה, המלח ותמצית וניל.
 3. מוסיפים לבסוף את הקמח ומערבבים עד שהבצק מתחבר, אבל לא להרבה זמן. במידה והבצק יבש מידי מוסיפים כף-שתיים של מים קרים וממשיכים ללוש על שולחן העבודה עד לאחידות.
 4. עוטפים בניילון נצמד ומקררים חצי שעה.
 5. מוציאים את הבצק מן המקרר ומרדדים את הבצק בעובי 1/2 ס"מ. קורצים 8 עיגולי בצק בקוטר 9 ס"מ ומניחים כל אחד בתבנית פאי אישי בקוטר 7 ס"מ. מהדקים היטב ומכניסים שוב למקרר.
 6. מחממים את התנור ל-180 מעלות, מוציאים מן המקרר ואופים כ-12 דקות עד קבלת גוון זהוב, מצננים.
 7. ממיסים את שוקולד אגוזי הלוז בקערה רחבה.
 8. מחממים עד לסף רתיחה את השמנת המתוקה והחלב ומוזגים ישירות לקערת השוקולד המומס, מערבבים עד שהתערובת אחידה. מומלץ לסיים את תהליך הערבוב עם בלנדר מוט.
 9. מוזגים את הקרם ישירות לקלתית האפויה (עד ל-1/2 ס"מ פחות משיא גובה הקלתית), כך חוזרים על הפעולה עם שאר הטארטים האפויים.
 10. מניחים על כל אחת מהמנות: 3 אגוזי לוז, 3 פיסטוקים קלופים, 2 יחידות פקאן קלוף ו-3 רצועות דקיקות של תפוז מסוכר מעל.
 11. מכניסים למקרר, עד שהטארט יתייבב. ניתן לשמור בקירור למשך 5 ימים.

70 דקות

4 servings 4