טארט שוקולד חלומי

רכיבים

- גרם פתי בר שוקו
- גרם חמאה מומסת
- גרם שוקולד מריר
- 2/1 1/2 חבילה פודינג שוקולד 88 גר'
- גרם חמאה
- 4/1 1/4 כפית מלח
- כף ברנדי / קוניאק או ויסקי
- ביצה
- חלמון
- 2/1 1/2 כוס שמנת מתוקה להקצפה
- 4/1 1/4 כוס סוכר חום
- כפות אגוזי מלך

הכנה

1. להכנת התחתית: במעבד מזון טוחנים ביסקוויטים, מעט מלח וחמאה מומסת, מקבלים תערובת פירורית רטובה מעט. זה מה שרצינו. משאירים 3 כפות בצד לטופינג.
2. משטחים בסיס יפה על תבנית הטארט, מהדקים דק דק יפה יפה (זה לוקח כמה דקות, סבלנות), בזמן שאנחנו מכינים את תערובת השוקולד מכניסים את התחתית למקפיא.
3. בבן מרי או במיקרו ממיסים שוקולד עם חמאה ו-1/4 כפית מלח.
4. מקציפים את 2 הביצים והחלמון לקצף אוורירי ותפוח (כ-4 דקות במיקסר), מזרזפים לתוך הקצף התפוח שלנו את הסוכר והפודינג כף אחר כף, מוסיפים את השמנת המתוקה כף אחרי כף. מאחדים את תערובת השוקולד עם הביצים, רבע מכמות הביצים מעבירים לשוקולד, מערבבים היטב ואז את יתר התערובת מערבבים במרץ עד איחוד.
5. מוציאים את התחתית מהמקפיא, יוצקים עליה את תערובת השוקולד המבריקה ומפזרים את הבייגלה למעלה. מניחים את הטארט במרכז התנור ואופים 30 דקות בדיוק בחום של 160 מעלות.
6. מפזרים מעל 2 כפות אגוזי מלך ו-3 כפות מתערובת תחתית הטארט. משאירים את העוגה לצינון בתנור כבוי ופתוח עוד 30 דקות. הטארט רוטט מעט וזה בסדר אחרי כמה שעות הוא מתייצב ממש.

40 דקות

6 6