

## Tart s bielou čokoládou



**ZÁKLADOM TOHTO TARTU JE ĽAHUČKÉ A NESKUTOČNE CHUTNÉ MASLOVÉ CESTO, NA KTORÉ POTREBUJEME:**

250g hladkej múky  
80g práškového cukru  
100g studeného masla  
2 žĺtky  
1 vajce  
štipku soli  
a štipku prášku do pečiva

Všetky suroviny spolu vymiešame vo foodprocesore na jemnú drobenku, ktorú potom rukami vypracujeme do jednoliateho cesta. Cesto pripravíme do jednej gule a dáme ho na 30 minút zachladiť do chladničky, aby sa nám s ním neskôr lepšie pracovalo. Vychladnuté cesto si vyvaľkáme na pomúčenej doske do kruhu s priemerom 30 cm, ktorým budeme vykladať pripravenú formu na tart. Ja som použila formu Salter, ktorej čaro som objavila až nedávno. Napriek tomu, že nemá vysúvacie dno, nie je potrebné ju vymasťovať, alebo vysypať múkou. Jej povrch je úplne neprilnavý, nenalepí sa na ňu ani omrvinka a koláčik sa krásne rovnomerne prepečie. Je veľká 27 cm, čiže úplne ideálne na príjemné rodinné popoludnie. Keď máme cesto vo forme, poprepichujeme ho vidličkou, aby sa počas pečenia nenafúкло a pečieme ho pri 180 stupňoch cca 15 minút až do zlatista.

Vychladnuté cesto plníme krémom, naozaj podľa ľubovôle. Ja som si zvolila mascarpone krém s bielou čokoládou.

### **POTREBUJEME NAŇ:**

2 mascarpone  
1 jemný tvaroh  
100g bielej čokolády  
Práškový cukor/med/agave

Bielu čokoládu si najprv vo vodnom kúpeli roztopíme do lesklej a tekutej hmoty. Ostatné suroviny spolu vyšľaháme v kuchynskom robote a nakoniec do nich prilejeme aj roztopenú bielu čokoládu. Hotový krém jednoducho vyklopíme do pripraveného korpusu a navrstvíme. Nemusíte sa trápiť uhladzovaním, alebo vyrovnávaním, tento tart má svoje čaro práve pre jeho “ocapkanosť” :) Hotový tart už čaká len na vašu fantáziu a svoje dozdobenie. Ja som použila čerstvé jahody, čučoriedky, maliny a jedlé kvety, aby bol na veľkonočnom stole krásne farebný. Nakoniec už len podsypať lupienkami mandlí a tento zázrak je hotový! Najlepšie je nechať ho 1 deň odpočinúť v chladničke, aby sa maslové cesto jemne nasiaklo krémom a mohli sme ho pohodlne krájať.