



Čerešňový tart s bielou čokoládou

Na prípravu krehkého cesta budete potrebovať (priemer 24 cm):

260 g hladkej múky
 90 g práškového cukru
 štipku soli
 štipku jedlej sódy
 100 g studeného masla
 2 stredne veľké vajcia
 50 g lieskových orechov

Na prípravu krému budete potrebovať:

200 g bielej čokolády (Callebaut)
 250 g mascarpone
 250 g čerstvých čerešní
 ovocie na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Ako prvé pripravte cesto. Lieskové orechy jemne opražte na panvici a na hrubo ich nasekajte. Do robota s nástavcom nožov navážte všetky suroviny a rozmixujte. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a nechajte minimálne 1 hodinu v chladničke, pokojne aj cez noc. Zachladené cesto rozvaľkajte, vložte do formy a jemne pritlačte k okrajom. Opäť ho vložte do chladničky. Rúru predhrejte na 180 stupňov. Tesne pred vložením do rúry, orežte nožom prebytočné cesto a vidličkou popichajte celé dno. Pečte približne 15 minút, cesto dosiahne zlatistú farbu.

Čerešne odkôstkujte, na ich rozmixovanie použite blender. Džús prepasírujte a nechajte bokom. Bielu čokoládu roztopte nad vodným kúpeľom. Čerešne, mascarpone a biela čokoláda musia mať pri zmiešaní rovnakú teplotu, aby sa krém nezrazil. Mascarpone zmiešajte s prepasírovanými čerešňami a postupne pridávajte roztopenú čokoládu. Krém prelejte na cesto a nechajte riadne zachladiť. Pred podávaním koláč dozdobte ovocím.