



Čokoládový tart s čerešňami

Na prípravu krehkého cesta budete potrebovať (20 cm priemer):

200 g hladkej múky, 40 g kakaa holandského typu, 90 g práškového cukru, štipku soli, štipku jedlej sódy,
2 celé vajcia, 100 g studeného masla

Na prípravu čokoládovej ganáže budete potrebovať:

200 g horkej čokolády (Callebaut), štipku soli, 160 ml 33% smotany, 2 polievkové lyžice medu,
300 g čerstvých čerešní, 2 čajové lyžičky medu, čerešne na dozdobenie

A takto na to:

Pripravte korpus. 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 rozvalkajte, vložte do formy s priemerom 20 cm a jemne pritlačte k okraju. 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.

Čerešne odkôstkujte a 5 minút povarte s dvoma lyžičkami medu a odložte bokom. Čokoládu, soľ a med zalejte horúcou smotanou, nechajte 3 minúty postáť a riadne premiešajte, aby sa všetka čokoláda roztopila.

Uvarené čerešne preced'te a sirup si odložte. Čerešne poukladajte na dno korpusu a zalejte ich čokoládovou ganážou. Nechajte dobre zachladiť. Dozdobte čerstvými čerešňami a pri podávaní prelejte čerešňovým sirupom.