



## Čokoládové tartaletky

**Na čokoládové tartaletky budete potrebovať (8 ks s priemerom 8 cm):**

**110 g hladkej múky, 70 g mandľovej múky, 40 g kakaa, 70 g práškového cukru, 75 g studeného masla, 1 vajce, štipku soli**

**Na slaný karamel budete potrebovať:**

**75 g kryštálového cukru, 1 čajovú lyžičku medu, 40 ml 33% smotany na šľahanie, 1 čajovú lyžičku masla, štipku hrubozrnej morskej soli, 50 g nahrubo nasekaných lieskových orechov**

**Na čokoládovú ganáž budete potrebovať:**

**185 g mliečnej čokolády 33,6%, 25 g horkej čokolády 54,5%, 130 ml 33% šľahačkovej smotany**

Upečte tartaletky. V kuchynskom robote s nadvstavcom nožov pulzne mixujte všetky suroviny: hladkú a mandľovú múku, kakao, práškový cukor, studené maslo, vajce a štipku soli. Drobenku, ktorá vznikne, preložte na pracovnú dosku a rukami z nej vyhnette cesto. To jemne roztláčte do disku a zabaľte do potravinovej fólie. Nechajte odležať v chladničke 1 až 2 hodiny.

Vychladené a odležané cesto vyvalkajte medzi dvoma, jemne pomúčenými papiermi na pečenie. V prípade potreby dajte cesto na 10 minút do chladničky. Pomocou ráfika (špeciálna formička na tartaletky) vykrajujte cesto a ukladajte do ostatných ráfikov na plech vystlaný papierom na pečenie. Zo zvyšného cesta vykrojte pásy, ktorých šírka sa rovná výške vášho ráfika. Okraje cesta na dne tartaletky potrite trochu studenej vody a jemným pritlačovaním prilepujte vykrojené pásy. Prebytočné cesto orežte ostrým nožom, dno popichajte vidličkou a dajte na 10 až 20 minút zchladieť. Pečte pri teplote 180 stupňov 15 až 20 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte tartaletky úplne vychladnúť, až potom ich vyberte z ráfikov.

Prípravte slaný karamel. Do hrnca s kryštálovým cukrom a medom nalejte trochu studenej vody tak, aby pokryla všetok cukor. Hrnec zahrievajte na miernom plameni, nemiešajte, občas hrniec rukou ponatriasajte, aby sa cukor nepálil a zahrieval sa rovnomerne.

V druhom hrnci zahrievajte smotanu, maslo a soľ. Soľ a maslo by sa mali úplne rozpustiť, ale smotana nesmie vriieť. Keď cukor dosiahne jantárovú farbu, zalejte ho horúcou smotanou a miešajte. Po pol minúte odstavte a prelejte do čistej misy. Do slaného karamelu pridajte nahrubo nasekané lieskové orechy a premiešajte. Dno každej tartaletky naplňte karamelovo-orechovou náplňou a dajte ich na 10 až 15 minút do chladničky.

Medzitým prichystajte čokoládovú ganáž. Smotanu zahrejte tesne pod bod varu. Pridajte do nej mliečnu a horkú čokoládu a ihneď odstavte. Stierkou miešajte, kým sa všetka čokoláda nerozpustí. Nalejte čokoládovú ganáž do tartaletiek a nechajte ich minimálne 2 hodiny (ideálne cez noc) zchladieť. Tartaletky skladujte vo vzduchotesnej nádobe. Ľubovoľne ich dozdobte.