TARTE CARAMEL ET FRUIT SECS

Na pâte sucrée amande (těsto):
125g másla
210g hladké mouky
85g cukru krupice
25g mandlové mouky (drcených mandlí)
1 vejce
2g soli
1 vanilkový lusk (z Madagaskaru)
20g změklého másla na vymazání

Na karamelovo-mascarponový krém:
2g želatiny v prášku
90g cukru krupice
115g smetany ke šlehání (min 35%)
špetka soli
56g másla
175g mascarpone

Na karamelovou polevu:
120g cukru krystalu
35g medu
40g vody
255g smetany ke šlehání (min 35%)
špetka soli
3g želatiny v prášku
30g mléčné čokolády

Na lískové oříšky v karamelu:
50g lískových oříšků
25g cukru krystalu

Na dozdobení:
drcené mandle
hoblinky mléčné čokolády

1 Nejprve si připravte těsto (la pâte sucrée amande):
Do nerezové misky přidejte máslo, mouku, cukr, mandlovou mouku, vajíčko a sůl.
Vyškrábejte dužinu vanilkového lusku a zrníčka přidejte ke zbylým ingrediencím. Vše pořádně promíchejte.
Jakmile je těsto dobře spojené, vytvarujte bochánek, zabalte ho do potravinářské fólie a nechejte 2h odpočívat v lednici.
Předehřejte si troubu na 175°C. Vychlazené těsto vložte mezi dva pečící papíry a pomocí dřevěného válečku vyválejte těsto asi 3mm široké. Přiložte dortovou formu (o průměru 18cm) a obkrojte ji s rezervou 5cm. Pokud by se těsto začalo lepit, dejte ho na pár minut do mražáku.
Zlehka máslem vymažte dortovou formu a opatrně do ní umístěte těsto. Dno propichejte vidličkou a odřežte přečnívající okraje. Pečte asi 25min a během pečení těsto kontrolujte. Ke konci pečení by mělo být krásně zlatavé.

2 Mezitím, co Vám bude korpus chládnout si připravte karamelovo-mascarponový krém:
V menší misce s trochou vody nechejte naboptnat želatinu.
Do kastrolu nasypte cukr a nechejte roztopit na karamel. Odstavte z ohně.
V druhém kastrolu nechejte zehřít smetanu a sůl, kterou poté opatrně přelijte do připraveného karamelu. Dobře promíchejte, aby se ingredience správě propojily. Poté přidejte na kostičky nakrájené máslo a pomocí tyčového mixéru promíchejte. Přilijte rozpuštěnou želatinu a nechejte zchladnout na 40°C. (Teplota opravdu nesmí být vyšší!)
Do větší misky přidejte mascarpone. Jakmile má karamel správnou teplotu, přidejte ho k mascarpone a šetrně promíchejte.
Dejte krém na 2h do lednice.

3 Jako předposlední si připravte karamelovou polevu:
Do většího kastrolu s pevnějším dnem přidejte cukr, med a vodu a na mírném ohni nechejte roztopit v hnědý karamel. Dejte si pozor, aby jste karamel nespálili, je pak nepoužitelný. Poté odstavte z ohně

© Obrázky z lásky 2014 | www.obrazkyzlasky.cz | Jen pro osobní použití

Zároveň ve druhém hrnci nechejte zehřít smetanu a sůl. Jakmile začne pomalu vřít, opatrně nalijte do připraveného karamelu. Promíchejte a na mírném plameni přiveďte k 105°C. Poté odstavte z ohně a nechejte 10min schládnout.
V misce s trochou vody nechejte naboptnat želatinu.
Nalamte čokoládu a dejte ji do misky, a poté zalijte karamelem. Zamíchejte, přidejte želatinu a tyčovým mixerem promíchejte. Nechejte (v lednici) vychladit.

4 Pokud se vám je nepodaří koupit, připravte si lískové oříšky v karamelu sami. Není na tom nic těžkého:
Do kastrolu dejte 25g cukru a 50g oříšků (vždy použijte o polovinu méně cukru, než je oříšků) a nechejte zkaramelizovat. Občas dřevěnou vařečkou promíchejte. Jakmile je hotovo, rovnoměrně rozmístěte zkaramelizované oříšky na talířek, aby se vám k sobe nepřilepily.

5 Už zbývá jen dokončení:
Vychladlý korpus naplňte karamelovo-mascarponovým krémem a zahlaďte stěrkou. Pomocí cukrářského sáčku naneste karamelovou polevu a nechejte odležet 1h v lednici. Dozdobte oříšky v karamelu, drcenými mandlemi a čokoládovými hoblinkami.

© Obrázky z lásky 2014 | www.obrazkyzlasky.cz | Jen pro osobní použití