



Чоколадна пита

Сакате чоколадо... Сакате пита... А Чоколадна Пита!!?? Ова е едноставен но богат Француски чоколаден тарт со крцкаво домашно пециво и божествен фил кој ќе остави насмевка на Вашето лице неколку часа откако ќе го пробате.



Состојки:

ЗА ПЕЦИВОТО ќе Ви треба:

- 250 грама брашно
- 110 грама путер
- 5-6 лажици студена вода

ЗА ФИЛОТ ќе Ви треба:

- 200 грама стопено темно чоколадо
- 4 јајца
- 50 грама брашно
- 75 грама стопен путер
- 100 грама шеќер

Чекор 1

Ќе почнеме со правење на класично пециво со путер... Во длабока чинија ставете ладни коцки путер и почнете со раце да ги мешате со брашното додека путерот да се раствори во брашното и да добиете мазна жолта смеса... Протресете ја чинијата за поголемите грутки да излезат на површината...

Следно, превртете го тестото на работната површина... Ставете го тестото на работната маса и направете дупка во средината од смесата со брашното... Со лажица ставете ја потребната количина студена вода... Изгмечете со раце додека смесата да стане мазна и внимателно почнете да ја размесувате во кружна форма...

Чекор 2

Земете ја тавата намачкана со путер и во неа ставете го тестото... Внимателно притиснете го и развлечете го тестото до сидовите на тавата и отсечете го вишокот... Со вилушка издупчете го дното и страните од тестото...

Покријте го со пекарска хартија и врз неа ставете малку ориз за хартијата да остане на своето место... За почеток на процесот, тестото во рерна ќе го „печеме на слепо“, а подоцна ќе го ставиме и чоколадниот фил.

Ставете ја тавата во рерна 15 минути на температура од 150 степени.

Чекор 3

Во меѓувреме, ќе го направиме филот... Истопете го чоколадото во длабок сад врз провриена вода... Потрудете се садот да не биде во директен допир со водата.



Измешајте ги заедно шеќерот и брашното, а потоа ставете ги и јајцата и добро измешајте... Следни ставете ги свилестото стопено чоколадо и путерот и мешајте додека да добиете мазна, густа и сјајна смеса!

Чекор 4

Извадете го пецивото од рерната... Откријте го и врз него сипете го чоколадниот фил. Вратете ја тавата во рерна на иста температура уште 15 минути или додека филот да стане тврд на допир.

Чекор 5

Време е за сервирање: Овој тарт можете да го сервирате топол од рерна или да го оставите да се излади во фрижидер... Сервирајте го на чинија и уживајте.

Совет

Постојат многу начини на овој десерт да му додадете нешто посебно... Зошто да не ставите малку стопено бело чоколадо одозгора, или пак да го попрскате со какао во прав?

Ова е мал и едноставен тарт, но толку е богат што ќе го задоволи вашиот вкус за слатки...

Добитна комбинација за сите љубители на чоколадото.

Користени производи:



Касерола



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk