تارت الشوكولاته والكراميل

قد يبدو وضع الوصفة اللاذعة مثيراً للإعجاب ، ولكن يمكن أن يكون من السهل فعلاً إذا كنت تستخدم المعجنات الجاهزة ذات النوعية الجيدة. سوف يعمل هذا النوع القصير من الحلويات مع الفطائر المرباة ، في حين أن معجنات البوف تقدم عشاء سريع وسهل.

التارت هي طبق حلو أو لذيذ مع جوانب ضحلة وقشرة سفلية فقط. عادة ما يتم تحضير قشور حامضة من عجين المعجنات: الطحين تقليديا ، الزبدة غير المملحة والماء البارد ، وأحيانا السكر. الهدف هو قشرة صلبة متفتتة. يتم خبز الفطائر في مقلاة مع قاع قابل للإزالة ، أو في حلقة فطيرة حلوة فوق صينية خبز بحيث لا يمكن فكها قبل تقديمها.

المكونات:

2 كوب من بسكويت الكوكيز الويفر المسحوق

6 ملاعق كبيرة من الزبدة غير المملحة ، مذابة

½ ملعقة صغيرة ملح

للحشوة:

1 كوب قشدة ثقيلة

4 ملاعق كبيرة من الزبدة غير المملحة

1½ كوب سكر

2 ملاعق طعام شراب الذرة الخفيفة

½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

½ ملعقة صغيرة ملح

2 أوقية من الشوكولاته الحلوة ، مذابة

ملح البحر قشاري ، للرش (اختياري)

طريقة التحضير:

الخطوة 1

تحضير القشرة. في وعاء متوسط ، ادمج الزبدة وفتات الكوكي والملح. اضغط على الفتات في قاع وجانب مقلاة تارت 9 بوصة ، باستخدام كوب قياس جاف على التوالي للمساعدة. برد القشرة حتى تصبح حازمة.

الخطوة 2

تحضير التعبئة. في وعاء صغير أو وعاء آمن بالميكروويف ، سخني الكريمة والزبدة معًا حتى تذوب. يُسخن السكر والشراب و ¼ كوب من الماء في حرارة متوسطة الحجم على نار متوسطة إلى أن يتحول السكر إلى العنبر العميق ، ليحوم المقلاة لكرمل السكر بشكل متساوٍ ، من 6 إلى 8 دقائق. العمل بلطف ، وإزالة السكر من الحرارة وإضافة خليط كريم. كن حذرا: هذا سوف يصنع الكراميل الفقاعات.

الخطوه 3

أعد القدر إلى الموقد. يُطهى الخليط المكوّن من السكر على نار متوسطة إلى أن يتكوّن من الكراميل الذي يكون سميكًا وسلسًا ، حوالي 3 إلى 4 دقائق. اخفق القرفة والملح وصب الكراميل في القشرة المحضرة. برّد التارت حتى تصبح حازم ، على الأقل 8 ساعات.

الخطوة 4

أزل التارت من الثلاجة قبل 10 دقائق من التقديم ثم قم بنقلها إلى طبق التقديم. أضف الشوكولاتة المذابة ورشها بالملح. قم بقطع الشريط على الشرائح ونقلها إلى الألواح. واسمحوا لبضع دقائق في درجة حرارة الغرفة قبل التقديم.

إذا كنت ترغب في عمل العجين بنفسك هنا هي الوصفة:

المكونات:

1 ملعقة طعام سكر

1/2 ملعقة صغيرة من الملح

1 كوب من الطحين لجميع الأغراض ، بالإضافة إلى المزيد للسطح

6 ملاعق كبيرة من الزبدة غير المملحة المثلجة ، مقطعة إلى قطع

1 بيضة كبيرة ، للضرب

طريقة التحضير:

1. اخفق السكر والملح و 1 كوب من الدقيق في وعاء متوسط. أضف الزبدة وافركها بأصابعك حتى يشبه الخليط الوجبة الخشنة. تُمزج البيضة فوق خليط الزبدة وتُخلط بلطف مع شوكة حتى تأتي العجين معًا.
2. قم بإخراج العجينة على سطح مطحون قليلاً ودلك حتى تصبح ناعمة (بعض البقع الجافة على ما يرام). شكل العجين في قرص. التفاف في البلاستيك والبرد حتى حازما ، ما لا يقل عن 2 ساعة.
3. التحضير مسبقاً: يمكن تحضير العجين 2 أيام قبل. حافظ على برودة أو تجميد لمدة شهر واحد.