



Свекольно-вишневый закрытый тарт с шоколадным соусом



Ингредиенты

◦Свекла в кубиках "На пару"	1/2 банки (150г)
◦Миндаль	50 г
◦Тесто слоеное	500 г
◦Масло сливочное	3 ст. л.
◦Шоколад горький	200 г
◦Сахар иростниковый	4 ст. л.
◦Вишня свежемороженая	300 г

Способ приготовления:



60 мин



8 порции



264 ккал

1. Вишню разморозьте и слейте сок. Миндаль раздробите в блендере.

2. Вишню обжарьте на сливочном масле, добавьте сахар и закармлизируйте.

3. Один пласт слоеного теста раскатайте и выложите в смазанную сливочным маслом форму.

4. Сначала положите на тесто закармлизированную вишню, присыпьте миндалем, затем аккуратно выложите свёклу.

5. Раскатайте вторую часть теста и вырежьте круг по форме. Положите круг на тарт сверху и защипните края.

6. Поставьте в разогретую до 200°C духовку на 20 минут.

7. Растопите шоколад на водяной бане и подавайте тарт, полив шоколадным соусом.



Совет

После того, как вы вырезали круг из теста, можете с помощью фигурных формочек вырезать фигурки или

нагрязать их на тесме - бюджет видна начинка тарта.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>