

تارت الشوكولاتة الغير مخبوز

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

قاعدة التارت:

- 1 ½ كوب من البندق المحمص
- ¾ كوب من التمر الطري
- 2 ملعقة كبيرة من بودرة الكاكو
- 1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب
- رشّة من الملح

بودينج الشوكولاتة:

- ¾ كوب من الكاجو النيء
- ¼ كوب + 2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- ½ كوب من حليب جوز الهند كامل الدسم
- 3 ملاعق كبيرة من العسل
- 3 × 4 ملاعق كبير من بودرة الكاكو
- 2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

التزيين:

- حبيبات الكاكو, البندق المقطع, رقائق الشوكولاتة.

الخطوات:

لعمل الكراست:

1. نضع البندق في محضر طعام ونخفق حتى يصبح مطحون ولكن خشن. نضيف التمر, بودرة الكاكو, شراب القيقب, والملح و نخفق حتى تتكون عجينة لزجة.
2. ننقل العجين إلى مقلاة تارت بقعر متحرك حجمها 8 إنش أو نقسوها إلى 5 مقلاة صغيرة (أو صينية هافن) ونضغط العجين على القاع و الجوانب.
3. نضعه في الثلاجة حتى ننتهي من عمل البودينج.

1. ننقع الكاجو لمدة 3 ساعات أو خلال الليل.

2. نصفي الكاجو و نشطفه قبل وضعه في الخلاط مع زيت جوز الهند. نخفق لمدة 30 ثانية. نضيف ½ كوب من حليب جوز الهند، العسل، ملعقتين من بودرة الكاكاو، و الفانيليا و نخفق حتي يصبح المزيج أملس. إذا أصبح المزيج سميك أكثر مما ترغبون، يمكنكم إضافة المزيد من حليب جوز الهند. وأيضا إذا كنتم تحبون مذاق الشوكولاتة أقوى يمكنكم إضافة ملعقة كبيرة أخرى من بودرة الكاكاو. وإذا كنتم تفضلون المذاق حلو أكثر يمكنكم زيادة العسل.

تجهيز التارت:

1. نصب البودينج في قالب التارت. ثم نرش عليه أي من مكونات التزيين من اختيارنا إذا كنا سنستخدمها.

2. نضعه في الثلاجة ليتهاusk من 3 إلى 4 ساعات على الأقل.