



reteta-video.ro

## Tarta cu Fructe si Ganache de Ciocolata, fara Coacere

Sa zic despre aceasta **tarta cu ciocolata** ca e decadenta (ca tot e le moda!) sau mai bine sa va spun cat de buna a fost? Cred tot cel mai bine e sa va spun ca trebuie sa o incercati! Asta pentru ca oricat as vrea, nu pot sa va dau fiecaruia dintre voi cate o felitura vazut-o pe [www.homecookingadventure.com](http://www.homecookingadventure.com) si a fost dragoste la prima vedere! Si nici nu se putea altfel, pentru ca are tot ceea ce (in ceea ce priveste ingredientele!), adica ciocolata si fructe. Este cea mai simpla si mai rapida **prajitura cu ciocolata** care exista cand spun ciocolata, vorbesc despre multa ciocolata! In reteta originala se folosesc biscuiti Oreo, dar puteti sa faceti **blatul de biscuiti** preferatii vostri. Si daca vorbim despre blat de biscuiti, cred ca deja ati inteles ca este o **tarta fara coacere**. Adica exact ceea ce va trebuie atunci cand este foarte cald afara sau cand vrem sa pregatim un desert rapid. Sau cand o **crema de ciocolata** rapida ne face mai frumoasa! 😊 Asta pentru ca avem asa: blat de biscuiti, **ganache de ciocolata** si fructe de sezon sau confiate. Nimic complicat atat de delicios! Exista o singura, mica problema in toata aceasta poveste... Si anume, ca trebuie sa asteptam cateva ore bune sa se intareasca **ganasul de ciocolata**, asa ca va sfatuiesc sa o lasati la rece peste noapte, asta pentru a nu da ture in jurul frigiderului si verificati daca [desertul](#) plin de ciocolata este numai bun de taiat... Sincera sa fiu, initial am facut-o si cu cirese proaspete acoperite cu jeleu de fructe, dar nu am avut rabdare sa se intareasca complet 😊, asa ca am tot refacut-o. Adica am facut-o cu toate fructele proaspete din piata si, ca sa reusesc sa-i fac o poza, a trebuit sa fac doua, una pentru mancat cat mai repede posibil si una pentru mancat mai tarziu. Pentru ca trebuie sa ma credeti pe cuvnt: **tarta cu ciocolata si fructe fara foc** creeaza dependenta! O sa vedeti!!!!

### **INGREDIENTE TARTA CU FRUCTE SI GANACHE DE CIOLATA, FARA COACERE (diametrul 26 cm)**

300 g de biscuiti (populari) macinati  
150 g de unt topit si usor racit  
3 linguri cu cacao  
300 g de ciocolata amaruie cu minim 50% cacao  
300 ml de smantana naturala pentru frisca cu minim 30% grasime  
100 g de cirese confiate, orice alte fructe proaspete sau glazurate cu jeleu

### **MOD DE PREPARARE TARTA CU FRUCTE SI GANACHE DE CIOLATA, FARA COACERE (diametrul 26 cm)**

#### **PASUL 1**

Peste biscuitii macinati punem praful de cacao si untul topit si putin racorit si amestecam pana cand obtinem o compozitie ca un nisip. Daca mai este nevoie, adaugam 2-3 linguri cu compot de fructe, pentru ca depinde de consistenta biscuitilor.

#### **PASUL 2**

Pregatim o tava cu diametrul de 26 cm, cu peretii detasabili, la baza careia aranjam hartie pentru copt, pentru a putea, la final, scoatem mai usor prajitura.

#### **PASUL 3**

Rasturnam in tava compozitia pentru blatul de biscuiti si o distribuim uniform. Presam bine, cu fundul plat al unui pahar. Rasturnam compozitia pentru blat si pe margini, maxim 2-3 cm si presam pana cand obtinem un strat omogen si compact.

#### **PASUL 4**

Punem blatul de biscuiti in frigider pentru 15 minute.

#### **PASUL 5**

Pregatim aragazul si o craticioara in care turnam smantana pentru frisca. O lasam sa se incalzeasca, fara sa o aducem la fierbinte, amestecand constant cu o spatula si avand grija sa nu se umfle.

#### **PASUL 6**

Inchidem aragazul si adaugam ciocolata, rupta in bucatele, in frisca fierbinte.

#### **PASUL 7**

Lasam deoparte cam 2 minute, apoi amestecam cu un tel pana cand ciocolata se topeste si obtinem un ganache cremos si omogen.

#### **PASUL 8**

Lasam ganache-ul de ciocolata deoparte, cat sa fie caldut, dar nu fierbinte.

#### **PASUL 9**

Scoatem blatul de biscuiti din frigider, care s-a intarit deja, si turnam peste el crema de ciocolata calduta.

#### **PASUL 10**

Nivelam deasupra si mai punem in frigider pentru inca 10 minute, pentru ca fructele, in cazul meu ciresele, sa nu se scufunde in ganache-ul de ciocolata.

#### **PASUL 11**

Scoatem din frigider, dupa cele 10 minute, si aranjam fructele deasupra ganasului de ciocolata.

#### **PASUL 12**

Lasam la rece pentru minim 4-5 ore sau mai bine peste noapte.

#### **PASUL 13**

Cand prajitura cu crema de ciocolata s-a intarit, desfacem inelul detasabil si il indepartam cu grija. Apoi rasturnam usor desertul cu pe un platou.

**PASUL 14**

Taiem fiecare portie cu un cutit incalzit, dintr-o singura miscare, de sus pana jos.

**PASUL 15**

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tarta cu Fructe si Ganache de Ciocolata, fara Coacere.***

***POFTA BUNA!***