

Snickerstærte - chokoladetærte med karamel og peanuts

Opskrift til 10 personer

Forberedelsestid

30-40 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter i ovn + 3 timer i køleskabet

Samlet tid

4 timer

Ingredienser

Bund

- 200 g hvedemel
- 25 g kakao
- 50 g sukker
- 100 g kold smør
- 1 nip salt
- 2 æggeblommer
- 4-5 spsk. vand

Karamel

- 1 dåse kondenseret mælk
- 80 g smør
- 75 g sukker
- 1 tsk. vanilje
- 1 godt nip salt
- 75 g peanuts

Chokoladeganache

- 280 g mørk chokolade
- 2,5 dl fløde

Sådan gør du

BUND:

1. Rør hvedemel, kakao, salt og sukker sammen.
2. Smuldr den kolde smør i.
3. Kom æggeblommer og vand i, og saml dejen. Ælt ikke en helt masse.
4. Kom dejen i en frysepose, og stil på køl i en halv times tid.
5. Tænd derefter ovnen på 200 grader. Rul dejen ud på et meldrysset bord. Kom dejen i et tærtefad. Prik i bunden med en gaffel. Kom i ovnen i 15 minutter.

Karamel:

1. Mens tærtebunden er i ovnen, kan du lave karamelmassen. Kog kondenseret mælk, smør, sukker, salt og vanilje op i en gryde, og rør det sammen til en ensartet masse. Pas på, det ikke brænder på. Det skal blot lige koge nogle få minutter.
2. Tag tærtebunden ud af ovnen. Skru ned på 175 grader.
3. Hæld karamellen hen over bunden.
4. Drys med peanuts – og tryk dem evt. lidt ned i karamellen.
5. Stil tilbage i ovnen i 25-30 minutter. Jo længere tid den får, jo mere fast bliver karamelmassen.
6. Lad tærten køle let af på køkkenbordet, inden chokoladeganache kommes på.

Chokoladeganache:

1. Hak chokoladen groft, og kom det i en skål.
2. Kog fløden op, så den er godt varm.
3. Hæld fløden hen over chokoladen, og rør lige så stille, til al chokoladen er smeltet og ganachen er blevet fin blank.
4. Hæld det på tærten. Drys evt. med lidt ekstra peanuts og flagesalt, og sæt tærten på køl i minimum et par timer inden servering.