

[التحلية/تارتلات بالشوكولاتة والكراميل](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

08
60 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المقادير:
عجينة صابلي

الكراميل

100 غ سكر أبيض سكر

40 غ مرغرين فوريال

15 سل قشدة طازجة

100 غ شوكولاتة

إعداد

نطلي عجينة صابلي، نقطع دوائر.

نضع الدوائر فوق طبق و نترك في البراد لمدة 01 ساعة.

الكراميل:

نذوب سكر أبيض سكر في كسرونة

عندما يتشكل الكراميل، نضيف مرغرين فلوريال

نضيف القشدة الطازجة و نخلط حتى الكراميل يتحلل.

نترك للغليان ثم ليبرد.

نضع دوائر عجينة الصابلي في القالب

نضع في الفرن لمدة 15 دقيقة على درجة حرارة 180°.

نملأ العجينة بالكراميل

نضع التارتلات في البراد

نذوب الشوكولاتة ثم نضعه فوق التارتلات

نضع في البراد لمدة 01 ساعة.