

# אוכל זה טעים

בלזק למאמצי אכילה

## טארט קוקוס-שוקולד לפסח

### מרכיבים

#### לתחתית הטארט:

2 כוסות קוקוס טחון לא ממותק  
חצי כוס סוכר  
2 חלבוני ביצים [גודל L]  
כפית תמצית וניל  
רבע כפית מלח

#### למילוי הגנאש:

300 גרם שוקולד מריר משובח [60% מוצקי קקאו ומעלה] שבור לקוביות  
מיכל שמנת מתוקה [250 מ"ל]  
כפית תמצית וניל [לא חובה]

### הכנה

מחממים תנור ל-180°.

נתחיל מהרכבת הבסיס. מערבבים הקוקוס, הסוכר, החלבונים, הוניל והמלח בקערה. מוודאים שאין גושי קוקוס לא רטובים. משמנים היטב תבנית טארט מתפרקת בקוטר 24 ס"מ. אפשר להשתמש גם בתבנית לא מתפרקת, אך לא יהיה כמעט בלתי אפשרי להוציא בחתיכה אחת את הטארט מהתבנית לפני ההגשה. חשוב מאוד לשמן את התבנית כולל השוליים. הקוקוס נדבק מאוד לתבנית ויכול להתפרק בהוצאה.

משטחים את תערובת הקוקוס בתבנית. זה יראה כאילו יש יותר מדי קוקוס, אך הקפידו לעצב שוליים רחבים ותחתית דקה כדי לעשות מקום לשוקולד. אופים את התחתית כ-15 עד 20 דקות עד להזהבה. מצננים לחלוטין.

מכינים את גנאש השוקולד. מביאים שמנת לסף רתיחה ויוצקים על השוקולד. מערבבים עד שהתערובת נעשית אחידה. אם רוצים להוסיף כפית תמצית וניל, מוסיפים אותה בסוף התהליך. יוצקים את הגנאש על תחתית הטארט המצוננת. נותנים לטארט להתייצב שעתים על השיש, או שעה במקרר.

מתכון מהבלוג "אוכל זה טעים" – <http://zetaim.com>

רשיון שימוש ייחוס-שימוש לא מסחרי 2.5 ישראל by-nc-sa