

(odc.10) portugalskie tarteletki czekoladowe

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.10)

trudność: **trudne**

Ciasto

porcja gotowego ciasta francuskiego
roztopione masło lub rozkłócone jajko
nieco przyprawy do pierników
trochę cynamonu
skórka starta z jednej, całej pomarańczy
2 łyżki cukru



Sos

160 ml śmietany o zawartości tłuszczu 20%
1 łyżka cukru
szczypta soli
200g dobrej czekolady cukierniczej
1 łyżka stołowa masła
1 łyżka stołowa zimnego mleka

Przygotowanie

Gotowe ciasto francuskie posmarować masłem lub rozkłóconym jajkiem za pomocą pędzelka. Posypać przyprawą do pierników, cynamonem, skórką startą z pomarańczy i cukrem. Zwinąć w rulon, pokroić na plasterki o grubości około 3 cm, przypominający roladki. Każdą włożyć między warstwy folii spożywczej i dociskać dłonią, następnie rozwałkować. Krążki nie muszą być idealnie okrągłe. Foremki do babeczek po zewnętrznej stronie posmarować masłem i posypać cukrem. Można użyć szklanki albo filiżanki, byle były żaroodporne. Na każdej foremce położyć plaster ciasta i nieco przygnieć. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C na kwadrans, aż babeczki będą złociste i się upieką.

Ugotować sos. Do rondelka wlać śmietanę. Podgrzewać ostrożnie, nie doprowadzając do wrzenia. Dosypać łyżkę cukru i szczyptę soli. Wyłączyć gaz. Czekoladę połamać na kawałki i wrzucić do śmietany. Niech się roztopi. Można potrząsać rondelkiem, aby sobie ułatwić zadanie. Dodać masło i zamieszać. Wlać zimne mleko i wymieszać. Aromat sosu można wzbogacić dodając brandy, startą skórkę pomarańczową, przypieczone orzechy laskowe. Gdy babeczki się upieką, wyjąć gorące na metalową kratkę. Ustawić starannie, żeby spłaszczyć dno. Gdy wystygną, napełnić sosem. Nie nalewać sosu do pełna, bo deser będzie trudno jeść.

© Jamie Oliver 2002