טארט הדרים

**בצק שקדים:**

100 גר' מאה

50 גר' סוכר חום

50 גר' סוכר

120 גר' אבקת שקדים

120 גר' קמח

* לשים את כל החומרים לבצק אחיד
* מקררים במקרר כשעה
* משטחים בתבניות פאי ואופים לרבע שעה על 160 מעלות

**מוס הדרים:**

200 גר' לימון סחוט

250 גר' תפוז סחוט

6 חלמונים

2 ביצים

150 גר' סוכר

20 גר' קורנפלור

120 גר' חמאה

6 גר' ג'לטין + 30 גר' מים

* מערבבים בקערה את הסוכר, ביצים וקורנפלור
* מבשלים את המיצים וכשרותח לשפוך את המיצים על הביצים תוך כדי ערבוב חזק
* לטרוף היטב ולהחזיר לסיר ולהוסיף את הג'לטין עד שהתערובת מסמיכה
* מקררים ל40 מעלות ואז מוסיפים את החמאה הרכה
* לערבב היטב לתערובת חלקה וליצוק לתוך רינג ולהקפיא כשעה

**קרם מוסלין:**

250 גר' חלב

50 גר' סוכר

4 חלמונים

20 גר' קורנפלור

125 גר' חמאה רכה

* מערבבים בקערה חלמונים עם סוכר וקורנפלור
* מבשלים את החלב עד לרתיחה ויוצקים מעל לתערובת החלמונים
* מחזירים לסיר ומערבבים על האש עד שהתערובת מסמיכה
* מקררים כחצי שעע במקרר
* אז, להוסיף את החמאה הרכה ולערבב היטב
* יוצקים לתבנית בצורת שבלול ומקפיאים כשעה

(המשך טארט הדרים)

**גנאש שוקולד:**

55 גר' שמנת מתוקה

135 גר' שמנת מתוקה קרה

80 גר' שוקולד לבן

* מרתיחים את הקצפת ויוצקים מעל השוקולד
* מערבבים היטב לתערובת חלקה ומוסיפים קצפת צמחית קרה

מערב

* בים היטב ומכסים במקרר כ5/6 שעות ואחר כך מקציפים ומזלפים

**גלסאז':**

50 מ"ל מים

100 גר' סוכר

100 גר' גלוקוזה

65 גר' חלב מרוכז

100 גר' שוקולד לבן

6 גר' ג'לטין + 30 גר' מים

מעט צבע מאכל צהוב לימון ומעט צבע מאכל לבן

* מבשלים בסיר את הסוכר, גלוקוזה והמים עד לרתיחה
* יוצקים מעל השוקולד הלבן ומערבבים היטב לתערובת חלקה
* מצננים ל35 מעלות ויוצקים מעל המוס הדרים

