

1 Νοεμβρίου 2016

Τάρτα με ζαχαρούχο και σοκολάτα



Υλικά

Ζύμη

- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 80 γρ. άχνη ζάχαρη
- 40 γρ. αμύγδαλα λευκά αλεσμένα σε σκόνη
- 125 γρ. βούτυρο αγελάδας, τεμαχισμένο
- 1 κρόκος αυγού

Γέμιση

- 800 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 80 γρ. μέλι
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος με 35%-36% λιπαρά
- 200 γρ. κουβερτούρα με 50%-55% κακάο, τεμαχισμένη

Δύο απολαυστικές στρώσεις κρύβει αυτή η τάρτα: από καραμελωμένο ζαχαρούχο γάλα και κρέμα σοκολάτας.

Μερίδες: 10, **Προετοιμασία:** 35', **Ψήσιμο:** 15'-22', **Αναμονή:** 30'(για τη ζύμη) + 2 ώρες (για την τάρτα)

Ζύμη

Βάζουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε με το φτερό έως ότου γίνει μια ομοιογενής ζύμη που ξεκολλάει από τον κάδο και συγκεντρώνεται γύρω από το φτερό. Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την αφήνουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά να ξεκουραστεί. Έπειτα την ανοίγουμε με τον πλάστη σε λεπτό φύλλο πάχους 3 χιλιοστών και το στρώνουμε μέσα σε μια φόρμα τάρτας 22 εκ. πιέζοντάς το να εφαρμόσει καλά στα τοιχώματα. Κόβουμε όσο εξέχει από αυτά (θα περισσέψει ζύμη για άλλη φορά). Καλύπτουμε τη ζύμη με μεμβράνη και γεμίζουμε με ρύζι μέχρι πάνω. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 10-15 λεπτά. Αφαιρούμε την μεμβράνη μαζί με το ρύζι και ψήνουμε για άλλα 5-7 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.

Γέμιση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το ζαχαρούχο γάλα με το μέλι και τοποθετούμε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς έως ότου το γάλα πάρει ένα χρυσαφί χρώμα καραμέλας και αρχίζει να πήζει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και το αδειάζουμε πάνω στην ψημένη τάρτα.

Σε μια μικρή κατσαρόλα ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και την αδειάζουμε πάνω από την τεμαχισμένη κουβερτούρα. Ανακατεύουμε ώστε να λιώσει η

σοκολάτα. Αφήνουμε λίγο κατά μέρος μέχρι να κρυώσει το μείγμα και να αρχίσει να δένει και το αδειάζουμε στην τάρτα, πάνω από τη στρώση με το ζαχαρούχο. Αφήνουμε την τάρτα στο ψυγείο μέχρι να σφίξει η σοκολάτα (περίπου 2 ώρες).

Πηγή: steliosparliaros.gr