

# Νηστίσιμη τάρτα σοκολάτας, από την Κατερίνα και το «Ζουμ στην κανέλα»!

Μία μανία με τις τάρτες την έχουμε, άλλωστε το έχετε διαπιστώσει & μόνοι σας, ειδικά στις γλυκές. Μία επίσης αδυναμία στις αγαπημένες μας κουβερτούρες Nestlé Dessert, την έχουμε. Δεδομένου λοιπόν ότι είναι περίοδος νηστείας θα φτιάξουμε μία νηστίσιμη τάρτα σοκολάτας.

Πραγματικά αν έχεις μία κουβερτούρα Nestlé Dessert σπίτι, μπορείς να δημιουργήσεις τα πιο υπέροχα & γρήγορα γλυκά. Ρίξε μία ματιά για να πάρεις [ιδέες](#) & θα δεις ότι έχω δίκιο.



Η γέμιση της τάρτας είναι βελούδινη, σοκολατένια & σε συνδυασμό με το φουντούκι η γεύση της απογειώνεται. Η βάση είναι τραγανή & πολύ αρωματική. Η δε κανέλα σε συνδυασμό με το

και



Αυτό που έχω σίγουρα να πω είναι ότι αυτή η τάρτα δεν τρώγεται μόνο σε περιόδους νηστείας αλλά & όλες τις υπόλοιπες μέρες.

## **Υλικά**

Για τη βάση

- 150γρ. βρώμη
- 150γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 100γρ. μαργαρίνη λιωμένη
- 2 κ.σ. κακάο
- 1 κ.γ. κανέλα
- 2 κ.σ. μέλι

Για τη γέμιση

- 1 κουβερτούρα Nestlé Dessert (200 γρ.)
- 200 ml. γάλα καρύδας
- 50γρ. τριμμένο φουντούκι
- 1 πρέζα αλάτι
- 3 κ.σ. μέλι

- χαλβά για πασπάλισμα

## Εκτέλεση

1. *Για τη βάση:* Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° στις αντιστάσεις.
2. Στο μπλέντερ βάζουμε όλα τα υλικά της βάσης & χτυπάμε μέχρι να γίνουν ένα υγρό ομοιόμορφο μείγμα.
3. Ρίχνω όλο το μείγμα σε μία φόρμα τάρτας 25εκ. & το στρώνω με ένα κουτάλι, φροντίζοντας να καλυφθεί καλά ο πάτος & τα πλαϊνά τοιχώματα.
4. Ψήνω για 20' τη βάση & την αφήνουμε να κρυώσει.
5. *Για τη γέμιση:* Τεμαχίζουμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια & τη βάζουμε σε ένα μπολ.
6. Σε ένα κατσαρολάκι, σε μέτρια φωτιά ζεσταίνουμε το γάλα καρύδας & αποσύρουμε από τη φωτιά λίγο πριν βράσει. Αδειάζουμε το γάλα πάνω στην κουβερτούρα.
7. Προσθέτουμε το φουντούκι & το μέλι & ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις. Το μείγμα μας δε θα είναι λείο λόγω του φουντουκιού.
8. Αδειάζουμε το μείγμα της γέμισης στην κρύα βάση & τοποθετούμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες μέχρι να σταθεροποιηθεί η τάρτα. Πασπαλίζουμε με χαλβά & σερβίρουμε.

<http://www.zoomstinkanela.com/nhstisimh-tarta-sokolatas/>