

# Σοκολατένια τάρτα με αχλάδια ποσέ (χωρίς ψήσιμο), από την αγαπημένη Ρένα Κώστογλου και το [koykoycook.gr](http://koykoycook.gr)!

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΡΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΓΚΑΝΑΣ

4 συσκευασίες Ορεο κούκικς των 154 γρ περασμένες απο το μούλτι

3/4 φλυτζανιού λιωμένο βούτυρο

210 γρ κρέμα γαλάκτος 35%

200 γρ σοκολάτα κουβερτούρα

125 γρ λευκή σοκολάτα



## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίξτε το λιωμένο βούτυρο σε ένα μπώλ μαζί με τα τριμμένα μπισκότα.

Ανακατέψτε καλά με ένα κουτάλι να υγρανθεί το

μείγμα καλά.

Στρώστε το σε φόρμα τάρτας διαμέτρου 30 εκ με αποσπώμενη βάση .

Πιέστε το μπισκότο να στρώσει όσο πιο καλά γίνεται.

Βάλτε την τάρτα στο ψυγείο για περίπου 15-20 λεπτά.

**Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος ..(όχι να βράσει ) .**

Τραβήξτε από την φωτιά και ρίξτε μέσα τις σοκολάτες κομμένες σε κομμάτια .

Ζεσταίνετε το γάλα ..(όχι να βράσει ) .

Αφήστε στην άκρη για 3-4 λεπτά και μετά ανακατέψτε καλά.

Στρώστε το μείγμα στην τάρτα ..

**Βάλτε περιμετρικά τα αχλάδια ποσέ .**

Βάλτε την στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες προτού την σερβίρετε..

**Αφήστε την τάρτα σας σκέτη η διακοσμήστε με μούς σοκολάτας ..**

Υπέροχη σοκολατένια απόλαυση ..

**ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΑΧΛΑΔΙΑ ΠΟΣΕ**

**5-6 μεγάλα σφικτά αχλάδια**

**ένα φλιτζάνι καστανή ζάχαρη**

**2 κουταλάκια του γλυκού μέλι**

**χυμό από ένα μεγάλο λεμόνι**

**ένα κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλα( μοσχοκάρφια)**

**Νερό μέχρι να σκεπαστούν τα αχλάδια**



## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

**Καθαρίστε τα αχλάδια και βάλτε τα μέσα σε μια κατσαρόλα.**

**Ρίξτε την ζάχαρη και τον χυμό λεμονιού.**

**Προσθέστε το μέλι και τα γαρύφαλλα.**

**Συμπληρώστε με νερό τόσο όσο να σκεπάζονται τα φρούτα.**

**Βράστε σε μέτρια φωτιά μέχρι τα αχλάδια να μαλακώσουν**

**( να καρφώνονται με ένα πιρούνι) αλλά όχι να**

διαλύονται ..

Βγάλτε τα και βάλτε τα στραγγίσουν.

Κόψτε τα στην μέση και καθαρίστε με ένα μικρό κοφτερό μαχαιράκι το εσωτερικό τους..

Είναι έτοιμα να τα βάλετε στην τάρτα σας ...

ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ...

ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!

(Φωτογραφίες:Ρένα Κώστογλου)

(Επιμέλεια-Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)

[https://koykoycook.gr/?p=26676&fbclid=IwAR1bbKrF4e-Zlyxi6RK-g724AAiVj5UttiXNcXnF\\_VkZZTK0hVNMlN9Nd-Q](https://koykoycook.gr/?p=26676&fbclid=IwAR1bbKrF4e-Zlyxi6RK-g724AAiVj5UttiXNcXnF_VkZZTK0hVNMlN9Nd-Q)

