

# Σοκολατένια τάρτα με γκανάζ σοκολάτας, από τον Δημήτρη Σκαρμούτσο!

ΧΡΟΝΟΣ: 70 min

ΜΕΡΙΔΕΣ: 8

ΔΥΣΚΟΛΙΑ: 3

## Υλικά

### Για τη βάση:

- 110 γρ. (1 φλ.) αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 60 γρ. (1/4 φλ.) βούτυρο, λιωμένο
- 100 γρ. (1/2 φλ.) ζάχαρη άχνη
- 30 γρ. (1/4 φλ.) κακάο σκόνη
- 1 μεγάλο αβγό, κρόκος
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. βανίλια εκχύλισμα

### Για την γκανάζ:

- 300 γρ. σοκολάτα με 65% κακάο
- 250 ml. (1 φλ.) κρέμα γάλακτος
- 65 γρ. βούτυρο ανάλατο
- 1 κ.σ. μέλι
- 1 κ.σ. βανίλια
- 1 κ.σ. καφέ espresso στιγμιαίο
- 2 κ.σ. λικέρ της επιλογής μας

### Για τη γαρνιτούρα:

- μούρα, για γαρνίρισμα
- ξηροί καρποί, για γαρνίρισμα

# Διαδικασία

## Για τη βάση:

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε καλά το αλεύρι, τη σκόνη κακάο, τη ζάχαρη και το αλάτι.

Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και τη βανίλια και ανακατεύουμε.

Ρίχνουμε στο μείγμα και τον κρόκο και ζυμώνουμε μέχρι να σφίξει η ζύμη.

Τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο να κρυώσει, για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Με ένα πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη και την μεταφέρουμε σε μία ταρτιέρα 22 εκ.

Κόβουμε ένα αντικολλητικό χαρτί ψησίματος διαμέτρου μεγαλύτερης από αυτή της φόρμας και σκεπάζουμε τη ζύμη της τάρτας.

Προσθέτουμε βάρος π.χ. φασόλια και ψήνουμε για 10 λεπτά στους 190C.

Αφαιρούμε το βάρος και ψήνουμε για ακόμη 8-10 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

## Για την γκανάζ:

Κόβουμε τη σοκολάτα σε κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί με την κρέμα γάλακτος, το βούτυρο και το μέλι.

Προσθέτουμε τη βανίλια, τον καφέ και το λικέρ και ανακατεύουμε καλά να ενωθούν τα υλικά.

Αφήνουμε στην άκρη την γκανάζ για 5-10 λεπτά, μέχρι να πήξει ελαφρά.

Την απλώνουμε ομοιόμορφα στη βάση της τάρτας και τη βάζουμε

στο ψυγείο να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.

Γαρνίρουμε με μούρα και ξηρούς καρπούς και σερβίρουμε.

<http://www.dimitrisskarmoutsos.gr/syntagi/1456/Sokolatenia-tarta-me-gkanaz-sokolatas?fbclid=IwAR0jfi0gwpWxZ9xfMBvYaJGNUwjPrrtIOWWbKunRqWuZllJfrqzM0NaQYLo>