

Σοκολατένια τάρτα με ζαχαρούχο γάλα, από το icookgreek.com!

- Μερίδες: 8
- Δυσκολία: μέτριο

Υλικά

- 200 γρ. μπισκότα digestive, τριμμένα στο μπλέντερ
- 125 γρ. βούτυρο
- 50 γρ. αμύγδαλα ή φουντούκια ψιλοκομμένα, καβουρντισμένα
- 1 κουταλιά σοκολάτα σκόνη (ρόφημα)
- Για τη σοκολατένια κρέμα τυριού
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 400 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, σπασμένη σε κομματάκια
- 200 γρ. τυρί κρέμα
- $\frac{1}{2}$ κουταλάκι γλυκού εσάνς βανίλιας ή 2 κουταλιές σούπας κονιάκ
- Για τη διακόσμηση
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη άχνη
- 30 γρ. τριμμένη κουβερτούρα

Εκτέλεση

1. Λιώνετε το βούτυρο σε κατσαρολάκι και προσθέτετε τα μπισκότα, τη σοκολάτα και τους ξηρούς καρπούς. Απλώνετε το μείγμα των μπισκότων σε φόρμα για τάρτα και πιέζετε με ένα κουτάλι, ώστε να καλυφτεί ομοιόμορφα ο πάτος και τα πλαϊνά της.
2. Σε άλλη, λίγο μεγαλύτερη κατσαρόλα ρίχνετε το ζαχαρούχο γάλα, το κονιάκ ή τη βανίλια και την κουβερτούρα και τα

βράζετε σε μπεν μαρί (δηλαδή μέσα σε μεγαλύτερη κατσαρόλα με νερό που βράζει), ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να ομοιογενοποιηθούν τα υλικά. Χτυπάτε σε μπολ με πιρούνι το τυρί κρέμα για να αφρατέψει.

3. Αδειάζετε το μείγμα σοκολάτας στο μπολ με το τυρί κρέμα, ανακατεύετε καλά και το αφήνετε να σταθεί για λίγο. Κατόπιν το χτυπάτε με το μίξερ για 4'-5'. Το απλώνετε στην τάρτα και ισιώνετε την επιφάνεια. Αφήνετε την τάρτα στο ψυγείο.
4. Ετοιμάζετε σαντιγί με την κρέμα γάλακτος και την άχνη και την απλώνετε στην τάρτα με κορνέ ζαχαροπλαστικής. Πασπαλίζετε με την τριμμένη κουβερτούρα και παγώνετε την τάρτα για αρκετές ώρες στο ψυγείο. Σερβίρετε την τάρτα κομμένη σε τριγωνικά κομμάτια.

<http://www.icookgreek.com/%CF%83%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CE%AD%CF%82/%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%AF%CF%83%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1/item/%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%B1%CF%84%CE%AD%CE%BD%CE%B9%CE%B1-%CF%84%CE%AC%CF%81%CF%84%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CE%B6%CE%B1%CF%87%CE%B1%CF%81%CE%BF%CF%8D%CF%87%CE%BF-%CE%B3%CE%AC%CE%BB%CE%B1>