

Τάρτα λευκής σοκολάτας με φυστίκια Αιγίνης (VIDEO), από την Άννα Χαλικιά και το madameginger.gr!

Γλυκιά και εορταστική, κανείς δε μπόρεσε να της αντισταθεί!

Άννα Χαλικιά

- Words | Recipe | Food Styling | Starring: [Μαριλού Παντάκη](#)
- Production manager: [Άννα Χαλικιά](#)
- Directing: [Αλέξανδρος Ιωαννίδης](#)
- Filming: [Αντρέας Χατζηπαρίσης](#)
- Editing: [Αναστάσης Παπαγγέλης](#)
- Location: [Madame Ginger's Food Studio](#)

Τάρτα λευκής σοκολάτας με φυστίκια Αιγίνης

- Μερίδες: 6-8
- Χρόνος προετοιμασίας: 40 λεπτά
- Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά
- Χρόνος αναμονής: 1 ώρα & 30 λεπτά
- Σκεύος: ταρτιέρα διαμ. 20-22 εκ.

Υλικά για τη ζύμη

- 180 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 90 γρ. αγελαδινό βούτυρο

- 1 κρόκο
- 40 γρ. νερό
- 3 γρ. αλάτι
- 3 γρ. ζάχαρη

Υλικά για τη γέμιση με φυστίκια Αιγίνης

- 200 γρ. φυστίκια Αιγίνης
- 2 κ.σ. μέλι
- 2 κ.σ. γάλα
- $\frac{1}{4}$ κ.γ. αλάτι

Υλικά για την επικάλυψη λευκής σοκολάτας

- 200 γρ. λευκή κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 100 ml κρέμα γάλακτος

Άλλα υλικά

- 2 κ.σ. κοπανισμένα φυστίκια Αιγίνης

https://youtu.be/1_wLaWVal5s

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τη ζύμη. Βάζουμε στον κάδο της [κουζινομηχανής KVC7320S Chef Titanium της Kenwood](#) τα αλεύρι και το βούτυρο και τα χτυπάμε με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να σβολιάσουν.

2) Προσθέτουμε τον κρόκο. Έπειτα προσθέτουμε το νερό, το αλάτι και τη ζάχαρη και χτυπάμε σε μεσαία ταχύτητα να ομογενοποιηθούν και να σχηματίσουν μαλακή ζύμη.

3) Τυλίγουμε τη ζύμη με λαδόκολλα και την αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον μια ώρα.

- 4) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Προσαρμόζουμε το [μύλο αλέσεως μπαχαρικών AT320A](#) στην κουζινομηχανή [KVC7320S Chef Titanium της Kenwood](#) . Πολτοποιούμε τα φυστίκια Αιγίνης σε 2 δόσεις, μέχρι να γίνουν πολύ ψιλοτριμμένα.
- 5) Μεταφέρουμε τα φυστίκια σε μπολ και προσθέτουμε το μέλι, το γάλα και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά.
- 6) Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη στη λαδόκολλα και την τοποθετούμε σε βουτυρωμένη ταρτιέρα.
- 7) Τρυπάμε τον πάτο της τάρτας με πιρούνι και την ψήνουμε για 30 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει, σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC.
- 8) Όταν η ζύμη έχει έρθει σε θερμοκρασία δωματίου, απλώνουμε ομοιόμορφα στην επιφάνειά της τη γέμιση φυστικιού.
- 9) Βάζουμε σε μπολ την κουβερτούρα. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος σε μπρίκι και λίγο πριν βράσει περιχύνουμε με αυτήν την κουβερτούρα.
- 10) Αρχίζουμε να ανακατεύουμε απαλά το μείγμα μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα και να γίνει λείο.
- 11) Απλώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα λευκής σοκολάτας πάνω στη γέμιση φυστικιού.
- 12) Πασπαλίζουμε με τα κοπανισμένα φυστίκια Αιγίνης και βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες πριν σερβίρουμε.



**#LoveOnly,
Madame Ginger**

Αυτό το άρθρο περιέχει τοποθέτηση προϊόντος. Στο Madame Ginger, προβάλλουμε αποκλειστικά προϊόντα τα οποία χρησιμοποιούμε και οι ίδιοι στην κουζίνα μας και βάζουμε στο τραπέζι μας, brands τα οποία ταιριάζουν στην φιλοσοφία μας και εστιατόρια στα οποία θα μας δείτε να τρώμε συχνά.

<https://www.madameginger.com/syntages/glyka/tartes/tarta-leukis-sokolatas-me-fustikia-aiginis/>