

Τάρτα με σοκολάτα και καραμέλα γάλακτος, από το [icookgreek.com!](http://icookgreek.com)

• Δυσκολία: μέτριο

Υλικά συνταγής

- Για τη βάση
- 350 γρ. μπισκότα ολικής άλεσης
- 60 γρ. καστανή ζάχαρη
- 100 γρ. φρέσκο βούτυρο, λιωμένο
- Για την καραμέλα γάλακτος
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- Για τη σοκολατένια επικάλυψη
- 130 γρ. κουβερτούρα
- 160 γρ. κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζετε την καραμέλα: Βάζετε το κουτί με το ζαχαρούχο γάλα, όπως είναι κλειστά, σε κατσαρόλα γεμάτη νερό και τα βράζετε για 4-5 ώρες σε μέτρια φωτιά.

2. Ετοιμάζετε τη βάση: Λιώνετε το βούτυρο και θρυμματίζετε τα μπισκότα με τη ζάχαρη στο μπλέντερ. Ανακατεύετε καλά τα θρυμματισμένα μπισκότα με το βούτυρο (το μείγμα θα θυμίζει σωρό από ψίχουλα) και τα σε σε φόρμα με κινητά τοιχώματα ή τσέρκι πιέζοντάς τα με το χέρι να γίνουν συμπαγή και φροντίζοντας να διανεμηθεί το μείγμα ισομερώς. Βάζετε το σκεύος στο ψυγείο.
3. Περιχύνετε την μπισκοτένια βάση με μια καλή στρώση καραμέλας γάλακτος -αν έχει κρυώσει αρκετά και σφίξει, μπορείτε να τη χτυπήσετε με το μπλέντερ χειρός για να ρευστοποιηθεί. Ισιώνετε την επιφάνεια της καραμέλας βοηθώντας να απλωθεί παντού ομοιόμορφα και βάζετε την τάρτα στο ψυγείο.
4. Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος, αποσύρετε απ' τη φωτιά και προσθέτετε την κουβερτούρα σε κομματάκια. Ανακατεύετε μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να ομοιογενοποιηθεί το μείγμα. Περιχύνετε την τάρτα με τη σοκολάτα πάνω από τη στρώση καραμέλας και ξαναβάζετε στο ψυγείο μέχρι να σφίξει κι αυτή. Αφήνετε το γλυκό λίγη ώρα εκτός ψυγείου πριν σερβίρετε.

Συμβουλή

Επειδή η διαδικασία της καραμέλας είναι απλή αλλά

χρονοβόρα μπορείτε να ετοιμάσετε περισσότερα κουτιά και να τα φυλάξετε για μελλοντική χρήση στο ψυγείο. Επίσης κυκλοφορεί και η έτοιμη εκδοχή της στο εμπόριο.

<https://tinyurl.com/yy9vnn9h>