

# Τάρτα σοκολάτας με φρέσκα φρούτα, από την εξαιρετική Ιωάννα Σταμούλου και το [Olivemagazine.gr](http://Olivemagazine.gr)!

Σοκολάτα, μπισκότο και φράουλες σε ένα συνδυασμό σκέτο πειρασμό.

Μερίδες: για 1 ταρτιέρα διαμ. 24εκ.

Χρόνος προετοιμασίας: 15΄

Χρόνος μαγειρέματος: 15΄

Έτοιμο σε: 30΄



ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:

[Ιωάννα Σταμούλου](#)

[όλες οι συνταγές του chef »](#)

---

## Υλικά

### Για τη βάση της τάρτας

- 1 φάκελος Τριμμένο Μπισκότο
- 2 κουτ. σούπας Κακάο
- 125γρ. βούτυρο λιωμένο

### Για τη γκανάς σοκολάτας

- 250γρ. Κουβερτούρα

- 500ml κρέμα γάλακτος
- 1 κουτ. σούπας μέλι

## Για τη διακόσμηση:

- Φρούτα διάφορα σε φέτες (φράουλες, ακτινίδια, πορτοκάλι)
- μερικά φυλλαράκια δυόσμου

## Διαδικασία

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180οC. Ανακατεύετε σε ένα μπολ το Τριμμένο Μπισκότο με το Κακάο και μετά με το λιωμένο βούτυρο μέχρι να πάρετε ένα ομοιογενές μείγμα σαν βρεγμένη άμμος. Με το μίγμα στρώνετε τον πάτο και τα πλαϊνά μιας ταρτιέρας και ψήνετε το μίγμα στον προθερμασμένο φούρνο για 10 λεπτά. Ξεφουρνίζετε και αφήνετε τη βάση της τάρτας να κρυώσει.

Βάζετε την κρέμα γάλακτος σε κατσαρολάκι να πάρει βράση και σπάζετε την Κουβερτούρα σε κομματάκια και τα ρίχνετε σε ένα μπολ. Ρίχνετε από πάνω την καυτή κρέμα και μετά από 1 λεπτό ανακατεύετε με σπάτουλα μέχρι να ομογενοποιηθεί. Τότε ανακατεύετε και μέσα και το μέλι και ανακατεύετε για λίγο ακόμη.

Αφού κρυώσει η βάση της τάρτας ρίχνετε μέσα την γκανάς σοκολάτας και αφήνετε την τάρτα στο ψυγείο να κρυώσει καλά και να σταθεροποιηθεί. Πριν σερβίρετε διακοσμήστε την επιφάνεια της τάρτας με φέτες από φράουλες, πορτοκάλια ή ακτινίδια και φυλλαράκια δυόσμου.

<http://www.olivemagazine.gr/recipe/%CF%84%CE%AC%CF%81%CF%84%CE%B1-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1%CF%82-%CE%BC%CE%B5-%CF%86%CF%81%CE%AD%CF%83%CE%BA%CE%B1-%CF%86%CF%81%CE%BF%CF%8D%CF%84%CE%B1/>