

Τάρτα σοκολάτας με κουβερτούρα ION, φυστίκια Αιγίνης, ζάχαρη και κανέλα, από την Αριάδνη Πούλιου και το ionsweets.gr!

- Προετοιμασία
- 90 Λεπτά
- Ποσότητα
- 10-12 κομμάτια
- Επίπεδο

[Moderate](#)

Συστατικά

- **Υλικά για την τάρτα**
- 200 γρ βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ άχνη ζάχαρη
- 1 αυγό
- 300 γρ αλεύρι
- **Υλικά για την γέμιση**
- 250 γρ κρέμα γάλακτος
- 250 γρ κουβερτούρα ION
- 150 γρ κρέμα γάλακτος χτυπημένη
- **Για το στόλισμα**
- 150 γρ φυστίκια Αιγίνης καθαρισμένα
- 1 κ.σ ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα κανέλα

Οδηγίες

- 1. Εκτέλεση για την τάρτα: Σε ένα μπολ βάζω το αλεύρι και τη ζάχαρη. Κάνω ένα λάκκο στη μέση και βάζω το αυγό και το βούτυρο.
- 2. Τρίβω τα υλικά με τα δυο μου χέρια μέχρι να φτιάξω μια εύπλαστη ζύμη. Τυλίγω τη ζύμη σε μεμβράνη και την αφήνω να ξεκουραστεί για μία ώρα. Μετά την βγάζουμε από το ψυγείο και την αφήνουμε να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- 3. Βάζω στον πάγκο εργασίας μια λαδόκολλα, βάζουμε πάνω τη ζύμη και καλύπτουμε με δεύτερη λαδόκολλα. Ανοίγουμε το φύλλο της τάρτας με ένα πλάστη.
- 4. Παίρνουμε ένα σκεύος για τάρτα 25 cm βάζουμε μέσα το φύλλο το στρώνουμε με τα δάχτυλα μας, δεν πειράζει αν κοπεί κάπου πιέζουμε με τα δάχτυλα μας και το φτιάχνουμε. Τρυπάμε τη ζύμη με ένα πιρούνι τοποθετούμε πάνω μια λαδόκολλα και βάρος (φασόλια ξερά).
- 5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 για 15 λεπτά. Μετα βγάζουμε την τάρτα από τον φούρνο, αφαιρούμε από πάνω το βάρος και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 15 λεπτά ακόμα .
- 6. Εκτέλεση για τη γέμιση: Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος. Μόλις ζεσταθεί βάζουμε μέσα την ψιλοκομμένη κουβερτούρα. Ανακατεύουμε δυνατά με σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- 7. Στον κάδο του μίξερ χτυπάω την κρέμα γάλακτος και την κάνω σαντιγί.
- 8. Την προσθέτω στο μείγμα με τη σοκολάτα.
- 9. Για το στόλισμα: Πάνω στο ξύλο κοπής βάζω τα φυστίκια και τα χοντροκόβω.
- 10. Σε ένα τηγάνι βάζω μέσα τα φυστίκια, τη ζάχαρη και την κανέλα και τα καβουρντίζω. Δεν μας ενδιαφέρει να λιώσει η ζάχαρη.
- 11. Μόλις καβουρντίσουν τα φυστίκια, κατεβάζουμε από τη φωτιά και τα τοποθετούμε σε ένα πιάτο. Τα αφήνουμε στην

άκρη.

- 12.Συναρμολόγηση: Βάζουμε τη σοκολάτα μέσα στην τάρτα και την τοποθετούμε στο ψυγείο για να σταθεροποιηθεί 1 ώρα.
- 13.Την βγάζουμε και καλύπτουμε την επιφάνεια με τα φυστίκια, τη ζάχαρη και την κανέλα.
- Μερίδες : 10-12
- Έτοιμο σε : 210 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Αριάδνη Πούλιου

Η Αριάδνη Πούλιου γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Ηράκλειο της Κρήτης. Τα τελευταία χρόνια ζει και εργάζεται στην Αθήνα. Σπούδασε ζωγραφική στη Βακαλό και πήρε το πτυχίο της με άριστα και ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<https://ionsweets.gr/recipe-items/%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-%CE%BA%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%B5%CF%81%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CE%B1-%CE%B9%CE%BF%CE%BD-%CF%86%CF%85/>