

Τάρτα σοκολάτας με μαρμελάδα μανταρίνι, από την Δήμητρα Χερουβείμ και το gourmed.gr!

Το μανταρίνι συναντάει την σοκολάτα σε μία τάρτα που θα σας μείνει αξέχαστη.



[Δήμητρα Χερουβείμ](#)

Μερίδες

10 μερίδες



Χρονος εκτελεσης

45 λεπτά



Συστατικά:

Υλικά για τη βάση (10-12 μερίδες)

250 γρ. μπισκότα τύπου digestive

100 γρ. μαργαρίνη λιωμένη

1 φόρμα ή τσέρκι 20-22 εκ.

Υλικά για τη γέμιση της τάρτας

200 γρ. κουβερτούρα

80 γρ. μαργαρίνη

80 γρ. κρέμα γάλακτος

3 γεμάτες κ.σ. μαρμελάδα μανταρίνι

Υλικά για τα καραμελωμένα μανταρίνια

2 γερά και φρέσκα μανταρίνια κλημεντίνες

1/2 φλ.τσ. καστανή ζάχαρη

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Η αφορμή

Τα Χριστούγεννα του 2015 έφτιαξα μια [εξαιρετική τάρτα σοκολάτας](#), στην οποία είχα αναμείξει και ποσότητα από την μαρμελάδα κάστανων, τα οποία είχα φέρει από την όμορφη Ικαρία.

Μεγάλη επιτυχία και η μαρμελάδα μου, αλλά και αυτή καθ' εαυτή η τάρτα.

Πρόσφατα λοιπόν που έφτιαξα την [γλυκοπικρούτσικη μαρμελάδα μανταρινιών](#), σκέφτηκα να επιχειρήσω πάλι αυτήν την μίξη των δυο αγαπημένων γλυκών, όπως είναι η σοκολάτα και η μαρμελάδα από το υπέροχο αυτό εσπεριδοειδές το μανταρίνι.

Άλλωστε τις μαρμελάδες μου δεν τις γευόμαστε μόνο ως άλειμμα στα ζεστά ψωμάκια του πρωινού μας, φροντίζω να τις χρησιμοποιώ και σε άλλες μαγειρικές ή ζαχαροπλαστικές δημιουργίες μου.

Έτσι λοιπόν, τι πιο απλό, γρήγορο και άμεσο για μένα, από το να φτιάξω την δοκιμασμένη κλασική τάρτα σοκολάτας, που θα την συνδύαζα με την φρέσκια μαρμελάδα μανταρινιών.

Ευτυχώς είχα φτιάξει αρκετή ποσότητα, ώστε να την καταναλώσω

με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Σας αφήνω να ονειρευτείτε το σμίξιμο των υλικών σε αυτήν την φίνα τάρτα.

Είμαι σίγουρη ότι θα σας ξεσηκώσει, ώστε να προγραμματίσετε και εσείς σύντομα, αυτό το επίκαιρο γλυκό, τώρα που τα ζουμερά, μικρά μανταρίνια είναι στο φόρτε τους.

Οδηγίες:

Εκτέλεση για τις καραμελωμένες φέτες μανταρινιού

Κόβω τα μανταρίνια σε λεπτές φέτες και τα τοποθετώ σε μικρό τηγάνι, στο οποίο έχω προσθέσει το μισό φλυτζάνι καστανή ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας.

Σε χαμηλή θερμοκρασία περιμένω να λιώσει η ζάχαρη, η οποία σιγά σιγά θα καραμελώσει τα μανταρίνια.

Τα μανταρίνια πρέπει να χάσουν τα υγρά τους και ελαφρώς να σκληρύνουν. Τα γυρίζω και από τις δυο πλευρές.

Βγάζω τις φέτες μανταρινιών και τις ακουμπώ σε αντικολλητικό χαρτί, ώστε να στραγγίσουν.

Πρέπει να τοποθετηθούν στο στρώμα σοκολάτας σχεδόν στεγνά.



Εκτέλεση για τη βάση και τη γέμιση

Το πρώτο που κάνω είναι να βουτυρώσω πολύ καλά τη φόρμα μου.

Κατόπιν βάζω τα μπισκότα στο μίνι πίμπερ και τα θρυμματίζω πολύ καλά.

Τα ενσωματώνω με τη λιωμένη μαργαρίνη, τα ζυμώνω δηλαδή, προσέχοντας να υγρανθεί πολύ καλά όλο το τριμμένο μπισκότο.

Το απλώνω στη βουτυρωμένη φόρμα, το στρώνω πολύ καλά στον πάτο, φροντίζοντας να ανεβάσω το μείγμα μπισκότου μαργαρίνης και λίγο πιο πάνω από τη βάση της φόρμας.

Βάζω τη φόρμα στο ψυγείο για να παγώσει το μείγμα μπισκότων μαργαρίνης, τουλάχιστον για 1 ώρα.



Σε μπεν μαρί, βάζω την κουβερτούρα σπασμένη, τη μαργαρίνη και την κρέμα γάλακτος.

Σε χαμηλή φωτιά και ανακατέβοντας περιμένω να λιώσουν και να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.

Αφού σβήσω τη φωτιά, προσθέτω στο μείγμα σοκολάτας 3 γεμάτες κουταλιές της σούπας μαρμελάδα.



Βγάζω τη φόρμα από το ψυγείο και πάνω στην κρύα πια βάση μπισκότου, απλώνω με προσοχή τη σοκολάτα.

Τη στρώνω καλά και την βάζω πάλι στο ψυγείο να σφίξει η γέμιση, ώστε μετά να στολίσω με τις καραμελωμένες φέτες μανταρινιού και φιλέ αμυγδάλου.

<http://www.gourmed.gr/syntages/tarta-sokolatas-me-marmelada-mantarini>