

Υπέροχη τάρτα σοκολάτας με ρόδια, από τον Giorgio και το gourmed.gr!

- Αυτή η τάρτα σοκολάτας με ρόδια θα σας εντυπωσιάσει με την βελούδινη υφή και την υπέροχη γεύση. Την συνιστούμε για κάθε γιορτινό τραπέζι!

Συστατικά:

250 γρ. μπισκότα digestive
100 γρ. βούτυρο λιωμένο
400 γρ. κουβερτούρα 55% κακάο
500 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
2 κ.σ. μέλι
1 κονσέρβα βύσσινα
4 κ.σ. μαρμελάδα φράουλα
2 φλ. καθαρισμένο ρόδι

Οδηγίες:

Σε ένα κατσαρολάκι λιώνουμε το βούτυρο.

Στο μούλτι τρίβουμε τα μπισκότα καλά και τα βάζουμε σε ένα μπολ.

αδειάζουμε το βούτυρα στο μπολ και ανακατεύουμε καλά.

Αδειάζουμε το μείγμα σε μία φόρμα και απλώνουμε ισόπαχα γυρνώντας με τα χέρια μας ένα μικρό τοιχάκι από μπισκότο στην περιφέρεια της φόρμας.

Τοποθετούμε στο ψυγείο για μία ώρα τουλάχιστον να κρυώσει καλά.

Σπάμε την σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και την βάζουμε σε ένα μπολ και ταυτόχρονα ζεσταίνουμε και την κρέμα

γάλακτος μέχρι να βράσει.

Ρίχνουμε την βραστή κρέμα γάλακτος στην σοκολάτα, περιμένουμε 2 λεπτά και ανακατεύουμε καλά με μαρίζ και όχι με σύρμα, μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο σοκολατένιο μείγμα.

Ρίχνουμε και το μέλι και ανακατεύουμε καλά μέχρι η σοκολάτα μας να γίνει γυαλιστερή.

Την αφήνουμε για 10-15 λεπτά να κρυώσει.

Εν τω μεταξύ αδειάζουμε και σουρώνουμε καλά τα βύσσινα.

Βγάζουμε από το ψυγείο την φόρμα με το μπισκότο, απλώνουμε την μαρμελάδα στον πάτο και απλώνουμε και τα βύσσινα να κολλήσουν με την μαρμελάδα.

Ρίχνουμε από πάνω την σοκολάτα που έχει κρυώσει και τοποθετούμε στο ψυγείο για τέσσερις ώρες τουλάχιστον.

Πριν να σερβίρουμε βγάζουμε από το ψυγείο και απλώνουμε το ρόδι.

Tips

Με λίγη φαντασία κρατάτε την βασική συνταγή και προσθέστε το φρούτο της επιλογής σας. Ταιριάζει καταπληκτικά και με φράουλες, αχλάδια και μπανάνες, φρούτα που αγαπάνε πολύ την σοκολάτα.

<http://www.gourmed.gr/syntages/kala-fthina/hristoygenniatiki-t-artasokolatas-me-rodia>