

**Χωρίς Γλουτένη: Τάρτα σοκολάτας με πραλίνα Sisinni, από την Ντίνα Καρα και το [cuzinaglutentfree.blogspot.com](http://cuzinaglutentfree.blogspot.com)!**

Νόστιμη τάρτα σοκολάτας, δροσερή, με σαντιγί για γαρνίρισμα και τρούφα. Με τα τέλεια [RITO'S FOOD](#) προϊόντα! Χωρίς γλουτένη πάντα!!!

**ΥΛΙΚΑ για την μπισκοτένια βάση**

- 100 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο αγελάδος λιωμένο
- 100 γρ, ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 βανίλια
- 80 γρ. αλεύρι καρύδας
- 4 μεγάλες κουταλιές πραλίνα [#Sisinni](#)

**Βάζουμε στο μπολ το λιωμένο βούτυρο με την ζάχαρη**

και ανακατεύουμε να λιώσει η ζάχαρη. Προσθέτουμε το αυγό, την βανίλια και ανακατεύουμε λίγο ακόμα. Προσθέτουμε σιγά σιγά το αλεύρι και το μπέικιν . Τέλος ρίχνουμε την πραλίνα και ανακατεύουμε με ένα πιρούνι μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Στρώνουμε το μείγμα σε ένα τσέρκι νούμερο 26 ,φροντίζοντας να ανεβεί και λίγο στα πλαϊνά του το μείγμα μας. Με το πιρούνι τρυπάμε την ζύμη εδώ κι εκεί.

Σε προθερμασμένο φούρνο στους 180΄ ψήνουμε στην μεσαία σχάρα για 15 περίπου λεπτά. Βγάζουμε απ το φούρνο και αφήνουμε στην άκρη να παγώσει .

#### **ΥΛΙΚΑ για την κρέμα**

- 1,250 ml γάλα
- 60 γρ. κορν φλάουρ
- 250 γρ. ζάχαρη
- 2 αυγά
- 150 γρ. μαύρη κουβερτούρα Sisinni
- 2 βανίλιες
- 1 κ.σ. Amareto ( προαιρετικά)

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα να γίνει χλιαρό και αποσύρουμε απ την φωτιά.

Σε ένα μπολ ρίχνουμε το κορν φλάουρ , την βανίλια , την ζάχαρη και ανακατεύουμε με έναν αυγοδάρτη λίγο. Προσθέτουμε δύο κουτάλες χλιαρό γάλα και τα αυγά. Ανακατεύουμε καλά.

Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και ρίχνουμε το μείγμα μέσα ανακατεύοντας καλά να διαλυθεί μέσα στο υπόλοιπο γάλα.

Προσθέτουμε το Αμαρέτο (προαιρετικά)

Ανακατεύουμε συνεχώς μέ τον αυγοδάρτη για να μην κολλήσει στον πάτο της κατσαρόλας η κρέμα. Στο τέλος , όταν πάρει βράση και δούμε ότι έδεσε αποσύρουμε απ την φωτιά την κατσαρόλα και ρίχνουμε μέσα την σπασμένη κουβερτούρα. Ανακατεύουμε να λιώσει.

Ρίχνουμε την κρέμα πάνω απ το μπισκότο στο τσέρκι και αφήνουμε στην άκρη να παγώσει καλά.

**ΥΛΙΚΑ για γαρνίρισμα**

- 200 γρ. κρέμα φυτική για σαντιγί
- Τρούφα χ.γ.

Χτυπάμε την κρέμα σε σαντιγί , αν βάλετε Adoro ή Kreitorre δεν χρειάζεται ζάχαρη επιπλέον. Αν βάλετε

κρέμα γάλακτος τότε ρίξτε και άχνη ζάχαρη .

Βάζουμε την σαντιγί σε κορνέ και στολίζουμε την επιφάνεια της κρέμας ( να έχει παγώσει καλά ) .  
Πασπαλίζουμε με τρούφα χ.γ.

<https://cuzinaglutentfree.blogspot.com/2019/07/sisinni.html?fb>