

Τάρτα σοκολάτας από την Μπέττυ και το «Taste of life by Betty» !

Αυτές τις μέρες έφτιαξα μια απλούστατη τάρτα με ωραία , μπισκοτένια βάση και σοκολατένια γέμιση που με ενθουσίασε. Δεν μπορώ παρά να τη μοιραστώ μαζί σας... είναι πολύ απλή αλλά η γεύση της γεμίζει απολαυστικά το στόμα. Φυσικά αν θέλει κάποιος μπορεί να την εμπλουτίσει με κρέμα ή σιρόπι σοκολάτας ή γλυκό βύσσινο , ακόμα μπορεί να προσθέσει σαντιγύ , τριμμένα μπισκότα , ξηρούς καρπούς , γλυκό του κουταλιού σε διάφορες γεύσεις...ακόμα και παγωτό...εγώ σας την παρουσιάζω απλή και λιτή κι από 'κει και πέρα ο τρόπος που θα την απολαύσετε είναι θέμα γούστου...



Υλικά για τη βάση :

300 γρ. αλεύρι

1 κ.γλ. μπέικιν

100 γρ. άχνη ζάχαρη

200 γρ. μαργαρίνη

1 αυγό

Για τη σοκολατένια γέμιση :

200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

150 γρ. γάλα εβαπορέ αδιάλυτο

50 γρ. μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου

Σταγόνες λευκής σοκολάτας και τριμμένους ξηρούς καρπούς μαζί με λίγη τρούφα ή ό,τι άλλο προτιμάτε για γαρνίρισμα.





Εκτέλεση :

-Βάζω σε μια λεκάνη το αλεύρι μαζί με το μπέικιν και την άχνη και τα ανακατεύω καλά. Προσθέτω στη συνέχεια τη μαργαρίνη σε κομμάτια και το αυγό και ζυμώνω γρήγορα όλα τα υλικά μαζί σε μια μαλακή ζύμη. Βουτυρώνω καλά μια ταρτιέρα και απλώνω τη ζύμη και στα τοιχώματα. Αν δυσκολεύομαι γιατί κολλάει πασπαλίζω με λίγο αλεύρι. Την τρυπάω κοντά-κοντά με ένα πηρούνι γιατί δε θέλω να φουσκώσει πολύ και την ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο , στους 180ο για 45 λεπτά περίπου μέχρι να βεβαιωθώ ότι έχει ψηθεί καλά.

-Την αφήνω να κρυώσει και ετοιμάζω τη σοκολάτα. Σε γυάλινο μπωλ τοποθετώ την κουβερτούρα κομματιασμένη και το γάλα μαζί. Τα ζεσταίνω στο φούρνο μικροκυμάτων για δύο λεπτά ή σε μπαιν μαρί και τα ανακατεύω με μαρίζ μέχρι να ενωθούν τα υλικά εντελώς και να πάρουν όψη βελούδινης κρέμας. Προσθέτω τότε τη μαργαρίνη και την ανακατεύω . Όπως είναι ζεστό το μίγμα της σοκολάτας , η μαργαρίνη θα λιώσει και θα ενσωματωθεί κι αυτή. (Αν έχει κρυώσει στο μεταξύ , βάζω το μπωλ για μισό λεπτό ακόμα στα μικροκύματα προσέχοντας να μην παραζεσταθεί και καεί η σοκολάτα) Ανακατεύω πολύ καλά και η γέμιση είναι έτοιμη!

Την αδειάζω πάνω στη βάση και γαρνίρω με τις σταγόνες λευκής σοκολάτας και τους τριμμένους ξηρούς καρπούς και την τρούφα. Περιμένω για λίγες ώρες μέχρι να παγώσει και σερβίρω...

Καλή επιτυχία....

Η συνταγή αυτή είναι βασισμένη σε συνταγή από τη [μαγειρική με πάθος.....](#)

<http://tasteoflife.com.gr/index.php/glyka-psigeioly/1098-tarta-sokolatas>