

Γκαλέτ με κεράσια και σοκολάτα, από τον Άκη Πετρεζίκη και το glikessintages.gr της Nestle!

Χρόνος προετοιμασίας

60΄



Χρόνος ψησίματος

60΄



Βαθμός δυσκολίας

Μέτρια



Μερίδες

Για 8 άτομα



Για τη ζύμη:

- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 140 γρ. βούτυρο παγωμένο
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κρόκο αυγού
- 1 αυγό
- 2 κ.σ. κρύο νερό
- λίγα αμύγδαλα φιλέ για πασπάλισμα
- ξύσμα από μισό λεμόνι

Για τη γέμιση:

- 2.5 κούπες κεράσια χωρίς κουκούτσια (450 γρ. καθαρό βάρος)
- 80 γρ. νερό
- 2 κ.σ. ζάχαρη
- 1 κ.σ. κορνφλάουρ
- 2 κ.γ. χυμό λεμονιού
- 200 κουβερτούρα NESTLÉ DESSERT σε κομματάκια

Για το στόλισμα:

- 1 κρόκο αυγού χτυπημένο για το άλειμμα της ζύμης
- άχνη ζάχαρη
- αμύγδαλο φιλέ για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Για τη ζύμη: Βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το βούτυρο σε ένα μίξερ. Χτυπάμε με το σύρμα μέχρι το βούτυρο να διαλυθεί τελείως (περίπου 2-3 λεπτά).
2. Χαμηλώνουμε την ένταση του μίξερ και ρίχνουμε μέσα το αλάτι, το αυγό και τον κρόκο. Πρέπει το αλεύρι να αλλάξει χρώμα, να γίνει κιτρινωπό και να μοιάζει με ψίχουλα. Αν η ζύμη είναι πολύ σφιχτή προσθέτουμε σιγά-σιγά λίγο παγωμένο νερό μέχρι η ζύμη να δέσει και να γίνει αρκετά μαλακή για να τη δουλέψουμε.
3. Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 1 ώρα.
4. Για τη γέμιση: Βάζουμε τα μισά κεράσια, το νερό, τη ζάχαρη, το κορνφλάουρ και το χυμό λεμονιού σε ένα κατσαρολάκι και ζεσταίνουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά μέχρι το μείγμα να πάρει τη σύσταση μαρμελάδας.
5. Αφαιρούμε από τη φωτιά, αφήνουμε να κρυώσει το μείγμα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα κεράσια, το εκχύλισμα αμυγδαλού και τη σοκολάτα. Ανακατεύουμε ελαφρά.
6. Με τη βοήθεια ενός πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη της τάρτας

σε φύλλο πάχους 3-4 χιλ. και το απλώνουμε σε ένα ταψάκι φούρνου που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα.

7. Βάζουμε τη γέμιση στη μέση της ζύμης και με ένα κουτάλι την απλώνουμε λίγο ώστε να πάει παντού εκτός από 2-3 εκ από την περιφέρεια της τάρτας. Διπλώνουμε τις άκρες της ζύμης πάνω από τη γέμιση. Αλείφουμε τη ζύμη με τον κρόκο ελαφρά χτυπημένο και διακοσμούμε με λίγα αμύγδαλα και άχνη ζάχαρη. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς με αέρα για 35-40 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα. Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.
8. Σερβίρουμε με λίγη άχνη ζάχαρη ή με παγωτό.

<https://www.glikessintages.gr/syntagi/galette-me-kerasia-kai-sokolata>