

# Τάρτα σοκολάτα με πραλίνα φουντουκιού από την Luise και το Radicio !

Γευστικότητα και πανεύκολη σοκολατένια τάρτα. Δεν χρειάζεται ψήσιμο και γίνεται πολύ γρήγορα.

4.0 αστέρια από 3 σέφ

Προετοιμασία: 15 λεπτά | Μαγείρεμα: 10 λεπτά | Σύνολο: 25 λεπτά και ο χρόνος για το κρύωμα

Συνταγή για: 8 μερίδες

Διατροφικά στοιχεία για 1 μερίδα

Θερμίδες: 485 θερμίδες | Λιπαρά: 38 γρ.

Υλικά συνταγής για την βάση:

Γεμιστά σοκολατένια μπισκότα: 200 γρ.

Λιωμένο βούτυρο: 80 γρ.

Υλικά συνταγής για την γέμιση:

Σοκολάτα κουβερτούρα: 300 γρ.

Πραλίνα φουντουκιού: 1/2 κούπα (μερέντα ή νουτέλα ή άλλη της αρεσκείας σας)

Κρέμα γάλακτος: 200 ml

Χοντροσπασμένα φουντούκια: 3 κουταλιές

Οδηγίες:

1. Χτυπάτε τα μπισκότα στο μπλέντερ να γίνουν σκόνη. Προσθέτετε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύετε καλά, να πάει παντού. Απλώνετε το μείγμα σε φόρμα με δαχτυλίδι 25 εκ. περίπου ή σε ταρτιέρα και το ισιώνετε. Την βάζετε στο ψυγείο, μέχρι να ετοιμάσετε την γέμιση.

2. Σε κατσαρόλα, βάζετε την κρέμα, την σοκολάτα σπασμένη κομμάτια και την μερέντα. Βάζετε στη φωτιά και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να πάρετε ένα ομοιογενές, βελούδινο μείγμα.

3. Βγάζετε τη βάση από το ψυγείο και αδειάζετε μέσα την γέμιση. Πασπαλίζετε με τα φουντούκια. Αφήνετε λίγο να κρυώσει και την ξαναβάζετε στο ψυγείο μέχρι να σφίξει (τουλάχιστον 2 ώρες).

4. Τη σεργίρετε κομμένα κομμάτια, σκέτη ή με σαντιγί.

Μαγειρεύτηκε στις 12 Νοεμβρίου 2011 από την Luise

<http://www.radicio.com/%CF%84%CE%AC%CF%81%CF%84%CE%B1-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CF%80%CF%81%CE%B1%CE%BB%CE%AF%CE%BD%CE%B1-%CF%86%CE%BF%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%BF%CF%85%CE%BA%CE%B9%CE%BF/>