



Τάρτα σοκολάτας αμυγδάλου



Γλυκά , Ζύμες , Μαύρα γλυκά , Σοκολάτα , Ξηροί καρποί , Κοτσιφάλι , Λιάτικο



40



7 μερίδες

Συστατικά

Υλικά Για ζύμη τάρτας:

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

100 γρ. πούδρα αμυγδάλου

100 γρ. ζάχαρη άχνη

120 γρ. βούτυρο

1 αυγό

1 πρέζα αλάτι

Υλικά για την κρέμα αμυγδάλου:

300 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

200 γρ. κρέμα γάλακτος

200 γρ. πάστα αμυγδάλου

200 γρ. σαντιγή

Εκτέλεση

Εκτέλεση για ζύμη τάρτας:

- Σ' ένα μπλέντερ τοποθετούμε όλα τα υλικά χρησιμοποιώντας το φτερό από το πολυμηχάνημα, και τα χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα ώσπου να ενσωματωθούν.
- Έπειτα βγάζουμε την ζύμη μας και την τοποθετούμε σε φόρμες για τάρτα, πάχος δύο εκατοστών.
- Τέλος, σε όλη την επιφάνεια την τρυπάμε μ' ένα πιρούνι για να μην μας κάνει φουσκάλες και την ψήνουμε για 30' στους 160c.

Εκτέλεση για την κρέμα αμυγδάλου:

- Σ' ένα κατσαρολάκι τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος και την πάστα αμυγδάλου ώσπου να βράσουν.
- Στην συνέχεια τα αποσύρουμε και σ' ένα αλο σκευος που εχουμε τοποθετησει την σοκολατα ριχνουμε το καυτό μίγμα και ανακατεύουμε με ένα ραβδομπλέντερ ώσπου να ενσωματωθούν.
- Τέλος, παίρνουμε 200 γρ. κρέμα γάλακτος και την χτυπάμε σε μορφή σαντυγής την οποία την ενσωματώνουμε στο μίγμα της σοκολάτας.
- Μόλις είναι η ζύμη της τάρτας μας ρίχνουμε την κρέμα σοκολάτας μέσα και την τοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει.