



Της εποχής

Ένα από τα αγαπημένα μου πράγματα την άνοιξη είναι να αγοράζω ντόπιες φράουλες (κατά προτίμηση βιολογικές) από μία λαϊκή αγορά και να φτιάχνω αυτή την πολύ εύκολη και δελεαστική τάρτα σοκολάτας ganache. Αν μπορούσε μια σοκολατένια τρούφα να μετατραπεί σε τάρτα, θα ήταν αυτή η τάρτα. Είναι ένα πλούσιο επιδόρπιο, αλλά αρκετά ελαφρύ (που συχνά μπορώ να φάω δύο κομμάτια) και αρκετά ισορροπημένη λόγω της παρουσίας των φρέσκων φρούτων. Είναι ένα κομψό, και όπως έχω ανακαλύψει στα χρόνια που το φτιάχνω, ένα πολυαγαπημένο γλυκό από όλους. Απολαύστε το!

ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ GANACHE ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

Επίπεδο Δυσκολίας: 2/5

Χρόνος προετοιμασίας: περίπου 6 ώρες (συμπεριλαμβανομένου του χρόνου ψύξης)

Χρόνος μαγειρέματος: 10-12 λεπτά για την τάρτα

Ποσότητα: 10 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΡΤΑ

2 φλ. μπισκότα Oreo (ή άλλα μπισκότα σοκολάτας) αλεσμένα, ¼ φλ. βούτυρο ανάλατο λιωμένο.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

285γρ. ημίγλυκη σοκολάτα άριστης ποιότητας, κομμένη σε μικρά κομμάτια, 1 ¼ φλ. κρέμα γάλακτος, 2 κουταλιές λικέρ βατόμουρου ή μπράντι, 1 κουταλιά βούτυρο ανάλατο σε θερμοκρασία δωματίου.

ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

5-8 φρέσκιες φράουλες κομμένες στα τέσσερα, ¼ φλ. φρέσκα μούρα, ζάχαρη άχνη για πασάλισμα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190°C. Αν θα χρησιμοποιήσετε Oreo αφαιρείτε τη λευκή γέμιση από τα μπισκότα και τα αλέθετε στο μπλέντερ. Πρέπει να έχετε 2 φλιτζάνια αλεσμένα μπισκότα σοκολάτας. Τα ανακατεύετε με το λιωμένο βούτυρο. Το μίγμα πρέπει να είναι λείο. Το βάζετε σε μια στρογγυλή ταρτιέρα με αποσπώμενη βάση και διάμετρο 20εκ. Πιέζετε τα μπισκότα με τα δάχτυλα για να απλώσουν ομοιόμορφα στη βάση και τα πλαϊνά της ταρτιέρας. Ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο για 10-12 λεπτά. Αφήνετε την τάρτα να κρυώσει πριν συνεχίσετε στο επόμενο βήμα.

Τοποθετείτε την τεμαχισμένη σοκολάτα σε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ. Σε μια μικρή κατσαρόλα, βάζετε την κρέμα γάλακτος και την αφήνετε να ζεσταθεί λίγο. Τη ρίχνετε πάνω από τη σοκολάτα και ανακατεύετε απαλά με μια σπάτουλα μέχρι να λιώσει τελειώς η σοκολάτα. Στη συνέχεια, προσθέτετε το βούτυρο και το λικέρ βατόμουρου. Απλώνετε το μίγμα σοκολάτας στη βάση της τάρτας. Βάλτε την τάρτα στο ψυγείο για 5 ώρες ή μέχρι να στερεοποιηθεί η σοκολάτα. Μόλις η τάρτα είναι έτοιμη, διακοσμείτε την επιφάνειά της, όπως εσείς επιθυμείτε.

TIPS



ΓΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ: Έχω διακοσμήσει αυτή την τάρτα με πολλά μούρα, αλλά αν θέλετε κρατάτε αυτή την τάρτα απλή με το να προσθέσετε μόνο φράουλες ή άλλα μούρα της δικής σας επιλογής. Μπορείτε επίσης, να τις προσθέσετε στη βάση της τάρτας, έτσι όταν ρίξετε την ganache, γίνονται κομμάτι της ίδιας της τάρτας.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ: Εγώ χρησιμοποίησα μπισκότα Oreo, που σημαίνει ότι θα πρέπει να αφαιρέσετε την κρέμα από τα μπισκότα. Δεν συστήνω να αντικαταστήσετε τα μπισκότα Oreo - πιστεύω ότι αξίζει τον κόπο. Επίσης, χρησιμοποιήστε άριστης ποιότητας σοκολάτα. Πραγματικά, κάνει τη διαφορά, όσον αφορά τη γεύση της τάρτας. Και αν δεν έχετε λικέρ βατόμουρου, το μπράντι είναι εξίσου καλό.

ΓΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ: Όταν σερβίρετε την τάρτα, χρησιμοποιείτε ένα μαχαίρι που έχετε βυθίσει σε ζεστό νερό και έχει στεγνώσει. Θα μπορέσετε έτσι με ευκολία να κόψετε την τάρτα. Επίσης, αφήνετε την τάρτα να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το σερβίρισμα. Αυτό θα αναδείξει καλύτερα τη γεύση της σοκολάτας.