20 Οκτωβρίου 2013

Τάρτα σοκολάτας με αχλάδια!



Υλικά:

Για 6-8 άτομα

Για τη ζύμη
285 γραμμάρια μαλακό βούτυρο
1 / 2 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
2 αυγά
1 φλιτζάνι τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Για τη γέμιση
2 κρόκοι αυγού
2 αυγά ολόκληρα
250 γραμμάρια άγλυκη κουβερτούρα ψιλοκομμένη
300 γραμμάρια αχλάδια κομμένα σε φέτες
1 / 2 κουταλάκι του γλυκού νερού
ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

Εκτέλεση:

Για τη ζύμη
Στη χαμηλή ταχύτητα του μίξερ, χτυπάτε βούτυρο μόνο του, μέχρι να αποκτήσει μια κρεμώδη υφή. Σε ένα μπολάκι ή κούπα χτυπάτε πρόχειρα τα 2 αβγά μέχρι να αφρίσουν.
Προσθέτετε στο βούτυρο τη ζάχαρη, τα αποφλοιωμένα αμύγδαλα που έχετε αλέσει

σε σκόνη στο μπλέντερ, το αλάτι, τη βανίλια και τα αβγά. Χτυπάτε πολύ καλά, μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα μου τα υλικά.

Προσθέτετε σταδιακά και το κοσκινισμένο αλεύρι και συνεχίζω να χτυπάτε, με την ταχύτητα στη χαμηλή σκάλα. Μόλις δημιουργηθεί μια μαλακή ζύμη, σταματάτε το χτύπημα.
Βγάζετε τη ζύμη από τον κάδο και την τυλίγεται πολύ καλά με μια μεμβράνη. Την αφήνετε στο ψυγείο να κρυώσει και να σφίξει για 1 βράδυ.

Αφού σταθεί η ζύμη, τη δουλεύετε με τα χέρια σε καλά αλευρωμένο πάγκο. Με έναν πλάστη ανοίγετε τη ζύμη σε μέτριου πάχους προς λεπτό φύλλο. Βουτυρώνετε κι αλευρώνετε μια μεγάλη φόρμα για τάρτες. Μοιράζω το ζυμάρι στην ταρτιέρα, φροντίζοντας να καλύψει τον πάτο και τα τοιχώματα και δουλεύοντας με τα χέρια.

Προσέχετε να μην είναι πολύ λεπτή η στρώση που φτιάχνω.
Με ένα πιρούνι τρυπάτε τον πάτο από τη φόρμα, ώστε να ψηθεί καλύτερα. Την αφήνετε να κρυώσει καλά στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Στρώνετε πάνω στην τάρτα μια μεμβράνη και τη γεμίζω με ρύζι ή φασόλια, ώστε να μη φουσκώσει κατά το ψήσιμο. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 15 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσει η τάρτα.
Αν δείτε ότι η βάση είναι ακόμη άψητη, αφαιρείτε με προσοχή τη μεμβράνη με τα όσπρια και ψήνω ακόμη 5 λεπτά στον αέρα.

Για τη συναρμολόγηση ζύμης – γέμισης
Κόβετε το βούτυρο σε φέτες. Σε ένα μπολάκι χτυπάτε με ένα πιρούνι πρόχειρα το αβγό να αφρίσει. Σε άλλο μπολάκι χτυπάτε μόνα τους τα κροκάδια με ένα πιρούνι.
Σε ένα κατσαρολάκι λιώνετε με προσοχή το βούτυρο, να μην καεί. Σε μπεν μαρί λιώνετε την κουβερτούρα, ανακατεύοντας συνεχώς με μια ξύλινη κουτάλα.

Αφήνετε να πέσει η θερμοκρασία στους 60 βαθμούς, μέχρι να είναι ζεστά αλλά όχι καυτά.

Ρίχνετε μέσα στη λιωμένη κουβερτούρα το ολόκληρο αβγό και με το φτερό ή μια σπάτουλα ανακατεύετε ζωηρά, με κυκλικές κινήσεις, να μην πάρει αέρα η γκανάζ.
Προσθέτετε σταδιακά και τα κροκάδια και τη ζάχαρη και συνεχίζω το ανακάτεμα.
Τέλος, χύνετε στη σως γκανάζ το βούτυρο κι ανακατεύετε άλλη μια γύρα.

Περιχύνετε τη γκανάς στο εσωτερικό της τάρτας και τέλος βάζετε από πάνω τις φέτες αχλαδιού.

Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 βαθμούς για 11 λεπτά.

Όταν είναι έτοιμο το γλυκό, θα πρέπει η επιφάνεια της τάρτας να έχει θαμπώσει, το εσωτερικό της όμως να μην έχει πήξει τελείως.

Αφήνετε την τάρτα να κρυώσει καλά για 2 ώρες στο ψυγείο και σερβίρετε.

Απαιτούμενος χρόνος: 30 λεπτά

Πηγή: boro.gr