11 Μαρτίου 2018

Νηστίσιμη τάρτα μαύρης σοκολάτας με καρύδα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά (για 10 μερίδες)

Για τη βάση225 γρ. δαμάσκηνα
120 γρ. καρύδα αποξηραμένη (ινδοκάρυδο)
50 γρ. αμύγδαλα λευκά, αλεσμένα σε σκόνη
40 γρ. σησαμέλαιο
2 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) αλάτι
20 γρ. κρύο νερό (αν χρειαστεί)

Για τη γέμιση

300 γρ. κουβερτούρα 70% κακάο, ψιλοκομμένη
350 γρ. γάλα καρύδας, πλήρες (ΑΒ Βασιλόπουλος ή Carrefour)
80 γρ. μέλι θυμαρίσιο
10 γρ. απόσταγμα βανίλιας
2 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) αλάτι

Για τη σαντιγί καρύδας

1 κουτί (400 ml) γάλα καρύδας πλήρες, αφημένο στο ψυγείο από την προηγούμενη μέρα
30 γρ. μέλι θυμαρίσιο

Διαδικασία

Βάση

Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το νερό, σε ένα μπλέντερ μέχρι να αποκτήσουμε μια ζύμη που να κολλάει ελαφρώς. Αν δεν κολλάει, βάζουμε και το νερό και ξαναχτυπάμε λίγο. Κάνουμε τη ζύμη μπάλα, την καλύπτουμε με μια μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 20 λεπτά να δέσει λίγο.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Βάζουμε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας και την ανοίγουμε σε φύλλο πάχους 1 εκ. Μεταφέρουμε το φύλλο σε μια φόρμα για τάρτες με αποσπώμενο πάτο διαμέτρου 22 εκ., φροντίζοντας να καλύψουμε τον πάτο και τα τοιχώματα. Καλύπτουμε τη βάση με λαδόκολλα ή μεμβράνη που δεν καίγεται στο φούρνο και τη γεμίζουμε με ρεβίθια ή ρύζι. Την ψήνουμε για 5 λεπτά. Τη βγάζουμε από το φούρνο, αφαιρούμε τη λαδόκολλα με τα ρεβίθια ή το ρύζι και την αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.

Γέμιση

Στο μεταξύ, βάζουμε την ψιλοκομμένη κουβερτούρα σε ένα ανοξείδωτο μπολ και τη στερεώνουμε στο στόμιο μιας κατσαρόλας με λίγο νερό που βράζει (μπεν μαρί). Το μπολ δεν πρέπει να ακουμπάει στο νερό. Ανακατεύουμε πού και πού με μια κουτάλα ή σπάτουλα ζαχαροπλαστικής (μαρίζ) μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα και να γίνει μια γυαλιστερής σος. Αποσύρουμε από το μπεν μαρί. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ομογενοποιούμε με κουτάλα ή μαρίζ.

Σαντιγί καρύδας

Βγάζουμε το τενεκεδάκι του γάλακτος από το ψυγείο (θα πρέπει να το έχουμε αφήσει εκεί τουλάχιστον από την προηγούμενη μέρα, για να είναι πολύ κρύο). Αφαιρούμε την κρέμα που έχει σχηματιστεί στην επιφάνειά του και τη βάζουμε σε ένα μπολ. Το νερό που έχει μείνει στο τενεκεδάκι το πετάμε ή το αξιοποιούμε σε άλλη συνταγή. Προσθέτουμε στην κρέμα το μέλι και με ένα μίξερ χειρός την αφρατεύουμε καλά να μοιάζει με σαντιγί.

Συναρμολόγηση

Ρίχνουμε τη γέμιση στη βάση. Ρίχνουμε κουταλιές από τη σαντιγί εδώ κι εκεί και με ένα μαχαίρι κάνουμε σχέδια στη σοκολάτα. Θα μας περισσέψει σαντιγί για το σερβίρισμα, την οποία βάζουμε στο ψυγείο καλυμμένη με μια μεμβράνη. Βάζουμε

την τάρτα στην κατάψυξη για 2 – 3 ώρες.

Κόβουμε αμέσως την τάρτα σε κομμάτια και τα μεταφέρουμε σε πιάτα. Τα αφήνουμε για 10 λεπτά να ξεπαγώσουν και σερβίρουμε με λίγη από τη χτυπημένη σαντιγί καρύδας.

Πηγή: kathimerini.gr