



Νηστίσιμη Τάρτα Σοκολάτας με Ταχίνι

Μερίδες: 8 | Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά | Χρόνος ψησίματος: 35 λεπτά | Χρόνος αναμονής: 2 ώρες

Υλικά για την ζύμη (για ταρτιέρα 22 εκ.)

- 50 γρ. χυμό πορτοκάλι
- 70 γρ. ελαιόλαδο
- 60 γρ. άχνη ζάχαρη
- Ξύσμα 1 πορτοκαλιού
- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 γρ. αμύγδαλα λευκά

Υλικά για την γέμιση

- 1 συσκευασία Nestlé Dessert Κουβερτούρα (200 γρ.)
- 200 ml γάλα καρύδας
- 2 κ.σ. ταχίνι με πορτοκάλι
- 3 κ.σ. μέλι

Υλικά για τα φουντούκια

- 150 γρ. φουντούκια ανάλατα
- 80 γρ. ζάχαρη
- 50 γρ. νερό

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με την ζύμη της τάρτας. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C.

Βάζουμε σε ένα μούλι τα αμύγδαλα με 1 κουταλιά της σούπας από την άχνη ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να γίνουν σκόνη.

2) Βάζουμε σε ένα μπολ το ελαιόλαδο, τον χυμό πορτοκάλι, το ξύσμα πορτοκαλιού και την υπόλοιπη άχνη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα.

3) Προσθέτουμε στο μπολ το αλεύρι κοσκινισμένο και την πούδρα του αμυγδάλου και ανακατεύουμε πολύ καλά, στην αρχή με μία κουτάλα και στη συνέχεια με τα χέρια, μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια.



- 4) Κόβουμε 2 κομμάτια λαδόκολλας και βάζουμε ενδιάμεσα την ζύμη. Την ανοίγουμε με έναν πλάστη σε στρογγυλό σχήμα και λίγο μεγαλύτερο από την διάσταση της ταρτιέρας.
- 5) Ξεκολλάμε την μία λαδόκολλα, αναποδογυρίζουμε προσεκτικά τη ζύμη πάνω στην ταρτιέρα και ξεκολλάμε την δεύτερη λαδόκολλα. Στρώνουμε τη ζύμη μέσα στην ταρτιέρα και κόβουμε τη ζύμη που εξέχει.
- 6) Τρυπάμε όλη την επιφάνεια (και τα πλαϊνά) με ένα πηρούνι. Καλύπτουμε την ζύμη με μεμβράνη, τη γεμίζουμε με βάρος (φασόλια ή ρύζι). Ψήνουμε για 20 λεπτά και αφαιρούμε τη μεμβράνη με το βάρος.
- 7) Ψήνουμε για άλλα 10-15 λεπτά ή μέχρι να ροδοκοκκινήσει καλά η ζύμη μας. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει τελείως.
- 8) **Συνεχίζουμε με την γέμιση.** Βάζουμε σε μπαιν μαρί την κουβερτούρα **Nestlé Dessert** να λιώσει.
- 9) Κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε το γάλα καρύδας και το μέλι. Ανακατεύουμε απαλά με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ομογενοποιηθεί. Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού και το ταχίνι και συνεχίζουμε το απαλό ανακάτεμα μέχρι να ομογενοποιηθεί τελείως.
- 10) Γεμίζουμε την βάση της τάρτας με την γέμιση της σοκολάτας και μεταφέρουμε με προσοχή στο ψυγείο. Αφήνουμε για 2 ώρες να παγώσει καλά.
- 11) Όσο περιμένουμε, φτιάχνουμε τα καραμελωμένα φουντούκια. Βάζουμε σε ένα αντικολητικό τηγάνι ή σε μία μικρή κατσαρόλα, την ζάχαρη και το νερό σε μέτρια φωτιά. Μόλις πάρει βράση, ρίχνουμε τα φουντούκια και ανακατεύουμε συνεχώς με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
- 12) Μόλις τα φουντούκια καραμελώσουν, τα μεταφέρουμε και τα απλώνουμε σε μία λαδόκολλα.



13) Μόλις κρυώσει η τάρτα μας, σπάμε τα φουντούκια με το χέρι και διακοσμούμε στο κέντρο της τάρτας.

#LoveOnly,

Madame Ginger