



Τάρτα αμυγδάλου με κρέμα λευκής σοκολάτας

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

30''

Χρόνος
Αναμονής

40'

Χρόνος
Ψήσιματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

Για τη τάρτα

- 250 γρ. βούτυρο
- 120 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 αβγά
- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 100 γρ. αμύγδαλα, χωρίς φλούδα, καβουρδισμένα
- 1 πρέζα βανίλια σε σκόνη
- 10 ml ανθόνερο
- 1 αβγό, για άλειμμα

Για την κρέμα

- 300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 300 γρ. ζάχαρη άχνη
- 500 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για την τάρτα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Τοποθετούμε όλα τα υλικά για τη ζύμη (εκτός από το αυγό για άλειμμα) μαζί στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια.
- Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 1-2 λεπτά μέχρι να γίνει ζυμάρι. Αφήνουμε τη ζύμη μας να ξεκουραστεί για μισή ώρα στο ψυγείο τυλιγμένη σε μεμβράνη.
- Παίρνουμε μια [στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενη βάση διαμέτρου 25 εκ.](#), τοποθετούμε τη ζύμη μέσα και την ανοίγουμε με τα χέρια ώστε να καλύψει τον πάτο και τα τοιχώματα της φόρμας. Μπορούμε να ανοίξουμε τη ζύμη και με τον πλάστη σε φύλλο αλλά και με τα χέρια ανοίγει πολύ εύκολα.
- Προσέχουμε το πάχος της ζύμης να είναι ομοιόμορφο σε όλη τη φόρμα. Με ένα πιρούνι τρυπάμε ελαφρά τον πάτο της τάρτας σε αρκετά σημεία για να την εμποδίσουμε να φουσκώσει στο ψήσιμο.
- Στρώνουμε μεμβράνη σταυρωτά επάνω στη ζύμη, ρίχνουμε μερικά όσπρια ή τα ειδικά βάρη για ψήσιμο και ψήνουμε για 20-25 λεπτά.
- Αφαιρούμε την τάρτα από τον φούρνο, βγάζουμε το βάρος και τη μεμβράνη και συνεχίζουμε να ψήνουμε για άλλα 10-15 λεπτά μέχρι να πάρει ελαφρύ χρώμα η τάρτα.
- 2 λεπτά πριν βγάλουμε από τον φούρνο τη τάρτα μας, αλείφουμε όλη την επιφάνεια της με το αυγό ελαφρά χτυπημένο με τη βοήθεια ενός [πινέλου](#).
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει.

Για την κρέμα

- Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το φτερό το βούτυρο με την άχνη στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να αφρατέψουν καλά. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ, προσθέτουμε τη λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί πλήρως το μείγμα.
- Αφαιρούμε από τον κάδο του μίξερ και τη βάζουμε σε μια [σακούλα ζαχαροπλαστικής](#). Αφού έχει κρυώσει η τάρτα μας, γεμίζουμε με τη κρέμα και [πασπαλίζουμε](#) με άχνη ζάχαρη.

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

580 Θερμίδες (kcal)	36.0 Λιπαρά (γρ.)	20.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	56.0 Υδατ/κες (γρ.)
29%	51%	100%	22%
37.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.12 Αλάτι (γρ.)
41%	15%	7%	2%