



# Τάρτα με γέμιση φιστικοβούτυρο και σοκολάτα

**40'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**4 ώρες'**  
Χρόνος  
Αναμονής

**5'**  
Χρόνος  
Ψησίματος

**10-12**  
Μερίδες

**2**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Ευχαριστούμε το μέλος μας Syntages Panos για τη συνταγή του!  
Για τη βάση μπισκότου

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Ανακατεύουμε καλά τα μπισκότα με το λιωμένο βούτυρο σε ένα μπολ.
- Τα αδειάζουμε σε μια [φόρμα με αποσπώμενη βάση](#) διαμέτρου 24 εκ. και τα στρώνουμε σε όλη την επιφάνεια της φόρμας, καλύπτοντας και τα τοιχώματά της σε περίπου 4 εκ. ύψος.
- Ψήνουμε για 5 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς, κατά προτίμηση στο ψυγείο.
- Αν φουσκώσει πολύ, τρυπάμε απαλά με ένα πιρούνι.

Για τη γκανάς

- Βάζουμε σε ένα [μπολ](#) την κρέμα γάλακτος και την κουβερτούρα κομμένη σε κομμάτια και το σκεπάζουμε με μεμβράνη.
- Ζεσταίνουμε στον φούρνο μικροκυμάτων στα 800 watt για 1 λεπτό ώστε να λιώσει η σοκολάτα. Ανακατεύουμε ανά 20 δευτερόλεπτα, για να μην καεί η σοκολάτα.

Για τη γέμιση

- Αφαιρούμε τη βάση μπισκότου από το ψυγείο, γεμίζουμε με τα φουντούκια, αδειάζουμε τη μισή γκανάς και τη στρώνουμε καλά ώστε να καλύψει την επιφάνεια της βάσης. Την υπόλοιπη μισή την αφήνουμε στην άκρη μέχρι να τη χρειαστούμε.
- Σε ένα μπολ χτυπάμε με το μίξερ χειρός το φιστικοβούτυρο με το τυρί κρέμα μέχρι να γίνει μια απαλή κρέμα.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψουν καλά.
- Προσθέτουμε σε δόσεις τα 250 γρ. σαντιγί ενσωματώνοντάς τα απαλά με μια σπάτουλα μέχρι να γίνει μια αφράτη μους.
- Προσθέτοντας τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε απαλά.
- Αδειάζουμε το μείγμα στη βάση μπισκότου και το τοποθετούμε στην κατάψυξη για 1 ώρα να σφίξει.
- Ζεσταίνουμε τη γκανάς που έχουμε κρατήσει στην άκρη και την αδειάζουμε επάνω στην κρέμα, ισιώνοντας λίγο την επιφάνεια.
- Πασπαλίζουμε με τα φουντούκια και τα χοντροκομμένα μπισκότα.
- Τοποθετούμε το γλυκό στο ψυγείο για 2-3 ώρες να σφίξει η γκανάς.
- Αφαιρούμε το γλυκό από τη φόρμα, κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε.

## Συστατικά

Για τη βάση μπισκότου

- 350 γρ. μπισκότα γεμιστά, βανίλιας, τριμμένα σε σκόνη
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για τη γκανάς

- 140 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 230 γρ. κουβερτούρα γάλακτος, κομμένη σε κομμάτια

Για τη γέμιση

- 30 γρ. φουντούκια, ψιλοκομμένα
- 300 γρ. [φιστικοβούτυρο](#)
- 300 γρ. τυρί κρέμα
- 160 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, χτυπημένη σε απαλή σαντιγί
- 100 γρ. κουβερτούρα, σε σταγόνες

Για το σερβίρισμα

- 50 γρ. φουντούκια, ψιλοκομμένα
- 30 γρ. μπισκότα, χοντροκομμένα

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

|                           |                           |                              |                           |
|---------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 751<br>Θερμίδες<br>(kcal) | 54.0<br>Λιπαρά (γρ.)      | 28.0<br>Κορ.Λίπη<br>(γρ.)    | 52.0<br>Υδατ/κες<br>(γρ.) |
| 38%                       | 77%                       | 140%                         | 20%                       |
| 40.0<br>Σάκχαρα<br>(γρ.)  | 13.0<br>Πρωτεΐνη<br>(γρ.) | 3.3<br>Φυτικές<br>Ίνες (γρ.) | 0.59<br>Αλάτι<br>(γρ.)    |
| 44%                       | 26%                       | 13%                          | 10%                       |