

Γλυκιά τάρτα με μήλα και σοκολάτα



Οι τάρτες είναι αγαπημένη επιλογή. Είτε είναι γλυκές είτε είναι αλμυρές. Σήμερα θα σας δείξουμε πως μπορείτε εύκολα και γρήγορα να φτιάξετε έναν γλυκό πειρασμό που μπορεί να καταναλωθεί όλες τις ώρες μεσημέρι ή απόγευμα.

Υλικά:

Ζυμάρι:

- 1 βούτυρο 250gr
- 250 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 ολικής ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
- 2 κρόκους αυγών
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- ½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Γέμιση γλυκιά:

- 2 μήλα KIKU
- ½ ποτήρι παρθένο ελαιόλαδο ARISTON
- ½ κουταλάκι κανέλα
- ½ σφηνάκι κονιάκ
- ½ φλιτζάνι μαύρη ζάχαρη
- Κομματάκια σοκολάτας
- 1 χούφτα καρύδια

Εκτέλεση:

Καθαρίζεις και κόβεις τα μήλα σε μικρά κομμάτια. Βάζεις στο τηγάνι λίγο λάδι και τα βάζεις στη φωτιά. Ραντίζεις τα μήλα με λίγο λεμόνι για να μη μαυρίσουν. Ρίχνεις τα μήλα στο τηγάνι και ρίνεις και λίγη κανέλα και τη μαύρη ζάχαρη. Βουτυρώνεις την ταρτιέρα και απλώνεις την ζύμη και την τρυπάζ λίγο. Την βάζεις για λίγο στον φούρνο . Περιμένεις λίγο να εξατμιστούν τα υγρά από τα μήλα και προσθέτεις το κονιάκ. Προσθέτεις τα καρύδια και την υπόλοιπη ζάχαρη και στο τέλος ρίχνεις και την σοκολάτα σε κομματάκια. Βάζεις το μείγμα πάνω στη βάση . Ψήνεις στην αρχή την καλύπτεις με ένα αλουμινόχαρτο.

Δείτε και την εκτέλεση στο παρακάτω βίντεο:



TIPS & INFO

- Η τάρτα δεν πρέπει να γίνεται σε πορσελάνινο σκεύος αν τη θέλουμε τραγανή.
- Επειδή το ιδανικό είναι η τάρτες να καταναλώνονται την ίδια μέρα, τις διατηρούμε εκτός ψυγείου για να αποφύγουμε την υγρασία.
- Να αφήνεις να κρυώσουν τουλάχιστον 20 λεπτά έτσι ώστε τα συστατικά να έχουν χρόνο για να προσαρμοστούν στη θερμοκρασία δωματίου.



Δες πως μπορείς να φτιάξεις και τέλεια αλμυρή τάρτα με τυριά και σοκολάτα [εδώ](#).

