



## Τάρτα Κάστανο

**Μερίδες:** 20, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 30-40', **Χρόνος Ψησίματος:** 15-18',

**Χρόνος Αναμονής:** 1 ώρα

### Υλικά

#### Για τη βάση Sablé

- 350 γρ. Βούτυρο αγελαδινό
- 300 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις (μαλακό)
- 150 γρ. Άχνη ζάχαρη
- 50 γρ. Κακάο
- 150 γρ. Πούδρα από ξηρό καρπό (φουντούκι ή αμύγδαλο)
- 1 Αυγό
- 1 πρέζα Αλάτι
- 2 sticks Βανίλιας

#### Για την κρέμα κάστανο

- 500 γρ. πατέ κάστανο
- 150 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. κρέμα γάλακτος
- 30 γρ. ρούμι

#### Για την Σαντιγύ

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 stick βανίλιας

### Εκτέλεση

1. Ξεκινήστε φτιάχνοντας τη βάση sablé με κακάο. Μαλακώστε πολύ καλά το βούτυρο με τα χέρια και κοσκινίστε το αλεύρι και το κακάο. Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο



μπολ και ζυμώστε καλά με τα χέρια ώστε να ανακατευτεί το μείγμα και να έχετε μια μαλακή ζύμη.

2. Βάλτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες και ανοίξτε τη με πλάστη σε πάχος περίπου 2mm. Βάλτε τη στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα.

3. Μόλις κρυώσει, κόψτε στρογγυλές βάσεις με ένα τσέρκι 18 εκ. ή με ένα ποτήρι. Βάλτε τις βάσεις σε ένα ταψί φούρνου που έχετε ντύσει με λαδόκολλα και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους αέρα στους 150oC για 15-18 λεπτά.

4. Όσο ψήνετε τις βάσεις, ετοιμάστε την κρέμα κάστανο βάζοντας όλα τα υλικά στο μίξερ με το σύρμα και χτυπήστε καλά. Μεταφέρετε την κρέμα σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και διατηρήστε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

5. Ετοιμάστε τη σαντιγύ χτυπώντας την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη και τη βανίλια στο μίξερ με το σύρμα. Μεταφέρετε τη σαντιγύ σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και διατηρήστε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα. Μόλις οι βάσεις κρυώσουν καλά, σερβίρετε με κρέμα κάστανο και κρέμα σαντιγύ.

**#ShareTheXmasSpirit,**

**Madame Ginger**