



Τάρτα σοκολάτας με φυστικοβούτυρο και καραμέλα

Μερίδες: 8

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 10-12 λεπτά

Υλικά για τη βάση

- 190 γρ. κρακεράκια
- 30 γρ. ζάχαρη
- 70 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Υλικά για τη γέμιση

- 110 γρ. ζάχαρη καστανή
- 1 κ.σ. ζάχαρη λευκή
- 70 ml κρέμα γάλακτος
- 35 γρ. βούτυρο
- [2 κ.σ. Φυστικοβούτυρο Αφοί Χαϊτογλου Απαλό](#)

Υλικά για την επικάλυψη

- 150 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 140 ml κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τη βάση. Σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) βάζουμε τα κράκεράκια με τη ζάχαρη και τα αλέθουμε. Μεταφέρουμε το περιεχόμενο σε μπολ και το περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο. Ανακατεύουμε να ενωθούν τα υλικά.

2) Πιέζουμε την τριφτή ζύμη στον πάτο και τα τοιχώματα βουτυρωμένης ταρτιέρας. Ψήνουμε τη βάση σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 10-12 λεπτά. Την αφήνουμε να κρυώσει.

3) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Βάζουμε σε κατσαρόλα την καστανή και τη λευκή ζάχαρη, την κρέμα γάλακτος και το βούτυρο. Ζεσταίνουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς για περίπου 4 λεπτά. Προσθέτουμε το [Φυστικοβούτυρο Αφοί Χαϊτογλου Απαλό](#) και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 3-4 λεπτά επιπλέον.



4) Αποσύρουμε τη γέμιση από τη φωτιά και τη ρίχνουμε πάνω στη βάση. Την αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

5) Ετοιμάζουμε την επικάλυψη. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και λίγο πριν βράσει αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε την ψιλοκομμένη κουβερτούρα, την αφήνουμε να σταθεί για 2 λεπτά κι έπειτα ανακατεύουμε απαλά μέχρι να έχουμε ένα λείο σοκολατένιο μείγμα.

6) Περιχύνουμε με τη σοκολάτα τη γέμιση ομοιόμορφα. Την αφήνουμε να κρυώσει και τη βάζουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**