

Γαλλικές τρούφες

Υλικά

200γρμ κρέμα γάλακτος

410γρμ σοκολάτα υγείας

50γρμ βούτυρο

1

Εκτέλεση

Φέρνω σε βρασμό την κρέμα γάλακτος, την ρίχνω στην σοκολάτα, μόλις λιώσει η σοκολάτα ομογενοποιώ το βούτυρο. Αποθηκεύω στο ψυγείο.

Την επόμενη μέρα βγάζω κομματάκια από το μείγμα και πλάθω σε μπαλάκια, περνάω από κακάο και απολαμβάνω!



Τάρτα με καρύδια

Ζύμη τάρτας

200γρμ βούτυρο

100γρμ άχνη

300γρμ αλεύρι

1 αυγό

Ενώνω το βούτυρο, την άχνη και το αλεύρι, στο τέλος προσθέτω το αυγό. Πλάθω σε μια ομοιόμορφη ζύμη και αποθηκεύω στο ψυγείο. Μόλις κρυώσει, ανοίγω με τον πλάστη και φορμάρω σε ένα τσέρκι (ή μια ταρτιέρα) που το έχω αλείψει με βούτυρο. Βάζω μια μεμβράνη στο εσωτερικό και μερικά φασόλια/φακές/ρύζι για να μην φουσκώσει και να κρατήσει το σχήμα της. Ψήνω 170 βαθμούς για 10 λεπτά, αφαιρώ την μεμβράνη και συνεχίζω το ψήσιμο για αλλά 4-5 λεπτά.

Γέμιση τάρτας

200γρμ βούτυρο

200γρμ καστανή ζάχαρη

180γρμ σιρόπι (90γρμ ζάχαρη+90γρμ νερό)

3γρμ αλάτι

180γρμ καρύδια/διάφοροι ξηροί καρποί

150γρμ αυγά

1 Βανίλια

Βράζω το βούτυρο, τη ζάχαρη, το σιρόπι και το αλάτι, μόλις κρυώσει λίγο προσθέτω τα αυγά, τα καρύδια και την βανίλια. Ρίχνω το μείγμα στην προψημμένη τάρτα και ψήνω στους 170 βαθμούς για 15-20 λεπτά. Αφήνω να κρυώσει για να έχει σταθερό εσωτερικό και σερβίρω.



ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!