

26 Ιουλίου 2014

Τάρτα λεμόνι με ζελέ δυόσμου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η ζύμη της τάρτας μπορεί να κολλάει στον πλάστη κατά το άνοιγμα, γι' αυτό καλό είναι να την τοποθετήσουμε ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας

ΥΛΙΚΑ (για 6 ατομικές τάρτες διαμέτρου 7 εκ.)

Για τις τάρτες

250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

160 γρ. ζάχαρη άχνη

2 αβγά

500 γρ. αλεύρι, μαλακό

5 γρ. μπέικιν πάουντερ

1 πρέζα αλάτι

Για την κρέμα λεμονιού

100 ml χυμό λεμονιού

ξύσμα από 1 λεμόνι, ακέρωτο

Μετά την ομογενοποίηση μπορείτε να σουρώσετε την κρέμα για να γίνει πιο λεία.

100 γρ. ζάχαρη

2 αβγά

180 γρ. βούτυρο

Για το ζελέ δυόσμου

½ ματσάκι δυόσμο, χονδροκομμένο

300 ml νερό

50 γρ. ζάχαρη

15 γρ. φύλλα ζελατίνας (3 φύλλα των 5 γρ.), μαλακωμένα σε ένα μπολ με νερό και στυμμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τάρτες: Βάζουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε με το φτερό μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη. Αποσύρουμε από το μίξερ, τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την αφήνουμε να «ξεκουραστεί» στο ψυγείο για περίπου 20 λεπτά. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Μοιράζουμε τη ζύμη σε 6 κομμάτια. Σε καθαρό πάγκο εργασίας, με τη βοήθεια του πλάστη, ανοίγουμε την κάθε ζύμη σε λεπτό, στρογγυλό φύλλο και το απλώνουμε στις φόρμες της τάρτας έτσι ώστε να καλύπτουν τα τοιχώματα. Τις τρυπάμε με ένα πιρούνι και τις

στρώνουμε με αντικολλητικό χαρτί κουζίνας. Σκορπάμε από πάνω όσπρια ή ρύζι και ψήνουμε τις τάρτες, ώσπου να πάρουν χρυσαφί χρώμα, για περίπου 10-15 λεπτά. Αφαιρούμε και πετάμε το χαρτί με τα όσπρια ή το ρύζι.

Κρέμα: Σε μια κατσαρόλα, σε χαμηλή φωτιά, βάζουμε όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο, και τα χτυπάμε με το σύρμα, μέχρι σχηματιστεί μια κρέμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο. Ομογενοποιούμε με το ραβδομπλέντερ και απλώνουμε την κρέμα στις τάρτες μας.

Ζελέ: Χτυπάμε στο multi τον δυόσμο μαζί με το νερό. Σουρώνουμε σε ένα κατσαρολάκι, προσθέτουμε τη ζάχαρη και ζεσταίνουμε το μείγμα. Προσθέτουμε τις ζελατίνες, ανακατεύουμε καλά μέχρι να διαλυθούν και αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι το μείγμα να σταθεροποιηθεί. Το μεταφέρουμε στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα, ώσπου να σπάσει και να φαίνεται σαν αφρός. Στρώνουμε το ζελέ επάνω από τις τάρτες και σερβίρουμε

Σπύρος Αρτελάρης Pastry Chef

Πηγή: tovima.gr