



Τάρτα καραμέλας

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

75'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι, την άχνη και το βούτυρο παγωμένο κομμένο σε κομμάτια.
- Πλάθουμε με τα χέρια μας και τρίβουμε τα υλικά μέχρι να πάρει το μείγμα μας την υφή βρεγμένης άμμου.
- Προσθέτουμε τον κρόκο, το νερό και πλάθουμε καλά μέχρι να γίνει το μείγμα μας μια μαλακή ζύμη.
- Απλώνουμε σε μια φόρμα 25 εκ. με αποσπώμενη βάση και φροντίζουμε να κάνουμε περιμετρικά ένα γείσο με ύψος 2-3 εκ. για να κρατήσει μέσα τη γέμιση.
- Τρυπάμε με πιρούνι όλη την επιφάνεια της βάσης, απλώνουμε μεμβράνη και βάζουμε το ειδικό βάρος για τάρτες.
- Ψήνουμε για 25-30 λεπτά. Αφαιρούμε το βάρος και ψήνουμε επιπλέον 10-15 λεπτά.

Για την κρέμα καραμέλας

- Ανεβάζουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 170° C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ, 100 γρ. από το γάλα και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Αφήνουμε στην άκρη.
- Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το υπόλοιπο γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη βανίλια, αλάτι και μεταφέρουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να ζεσταθεί το μείγμα.
- Τοποθετούμε μια άλλη κατσαρόλα σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Απλώνουμε μέσα το 1/5 από τη ζάχαρη και αφήνουμε μέχρι να αρχίσει να λιώνει. Στη συνέχεια βάζουμε άλλη μια δόση από τη ζάχαρη και αφήνουμε μέχρι να αρχίσει να λιώνει. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για άλλες τρεις φορές. Μόλις αρχίσει το μείγμα να παίρνει ελαφρύ χρώμα καραμέλας ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ. Προσοχή το μείγμα καίει πολύ!
- Μόλις γίνει το μείγμα μας καραμέλα βάζουμε προσεκτικά το ζεστό μείγμα με το γάλα και ανακατεύουμε σε χαμηλή φωτιά για 3-4 λεπτά μέχρι να λιώσει τελείως η καραμέλα και ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Προσθέτουμε το μείγμα με το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά μέχρι να δέσει το μείγμα.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε καλά για να σπάσουν τυχόν σβόλοι στο μείγμα.
- Μεταφέρουμε το μείγμα προσεκτικά στη βάση και ψήνουμε για 30 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε με σάλτσα καραμέλας, ζάχαρη άχνη και δυόσμο.

Συστατικά

Για τη βάση

- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 πρέζα αλάτι
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 180 γρ. βούτυρο, παγωμένο
- 1 κρόκο, από μεσαίο αυγό
- 1 κ.σ. νερό

Για τη γέμιση

- 1 κ.σ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 550 γρ. γάλα
- 450 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Για το σερβίρισμα

- [σάλτσα καραμέλας](#)
- ζάχαρη άχνη
- δυόσμο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

480 Θερμίδες (kcal)	28.0 Λιπαρά (γρ.)	18.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	51.0 Υδατ/κες (γρ.)
24%	40%	90%	20%
28.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.1 Αλάτι (γρ.)
31%	11%	3%	2%