



Τάρτα λεμόνι με σαφράν

1 ώρα 30 λεπτάΧρόνος
Εκτέλεσης**8**

Μερίδες

3Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Χτυπάμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια για να αναμειχθούν.
- Προσθέτουμε το βούτυρο και χτυπάμε μέχρι το μείγμα να μη τριφτεί τελείως και να έχει κομμάτια βουτύρου μεγέθους ενός αρακά.
- Μεταφέρουμε σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε το ξινόγαλο. Ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα και προσθέτουμε και άλλο ξινόγαλο αν χρειάζεται. Ζυμώνουμε πολύ απαλά με το χέρι ένα δυο φορές μέχρι να μην έχει υγρά σημάδια η ζύμη. Κάνουμε τη ζύμη μια μπάλα, πλαταίνουμε σε δίσκο και την τυλίγουμε με μία μεμβράνη. Αφήνουμε να κρυσώσει για 4 ώρες στο ψυγείο.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
- Παίρνουμε 2 μεγάλες λαδόκολλες και βάζουμε το ζυμάρι ανάμεσα τους εφόσον έχουμε αλευρώσει καλά και το ζυμάρι και τις λαδόκολλες. Με τον πλάστη ανοίγουμε σιγά σιγά το φύλλο ανάμεσα από τις λαδόκολλες. Εάν το φύλλο ανοίγει δύσκολα, αφήνουμε για 5 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, ώστε το ζυμάρι να μαλακώσει.
- Μόλις ανοίξει λίγο το ζυμάρι, σηκώνουμε τις λαδόκολλες και προσθέτουμε λίγο ακόμα αλεύρι για να το βοηθήσουμε να ανοίξει πιο εύκολα. Εάν κατά τη διαδικασία χρειαστεί επιπλέον αλεύρι, ξαναρίχνουμε. Ανοίγουμε καλά, μέχρι το φύλλο μας να γίνει λεπτό σαν δέκα φύλλα χαρτί ενωμένα και να έχει διάμετρο 35 εκ..
- Με τη βοήθεια του πλάστη μεταφέρουμε τη ζύμη σε μια αλουμινένια ταρτιέρα 26 εκ. την οποία έχουμε αλευροβουτυρώσει πρώτα.
- Πατάμε απαλά με τα χέρια μας τη ζύμη έτσι ώστε να κολλήσει καλά στα τοιχώματα της ταρτιέρας. Κόβουμε όση ζύμη προεξέχει.
- Με ένα πιρούνι κάνουμε τρύπες στον πάτο της τάρτας και τη βάζουμε να παγώσει για 15 λεπτά στην κατάψυξη.
- Απλώνουμε πάνω στη ζύμη 2 μεγάλα κομμάτια μεμβράνης σταυρωτά και προσθέτουμε βάρος (όσπρια). Σκεπάζουμε και το βάρος γυρίζοντας τη μεμβράνη προς το κέντρο της τάρτας.
- Ψήνουμε την τάρτα μαζί με το βάρος σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά.
- Αφαιρούμε τη ζύμη από το φούρνο, βγάζουμε το βάρος και αλείφουμε με ένα πινέλο με τον κρόκο αραιωμένο με νερό τη ζύμη. Αυτό θα βοηθήσει την τάρτα να μην υγρασιάζει εύκολα. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 10 λεπτά μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα.

Για τη γέμιση

- Χτυπάμε τους κρόκους, τα αυγά, το ξινόγαλο, τη ζάχαρη, το ξύσμα λεμονιού, το χυμό λεμονιού, το αλάτι, το σαφράν και τη βανίλια σε ένα μπλέντερ μέχρι να γίνουν λεία. Ρίχνουμε 2 κ.σ. αλεύρι και μετά το βούτυρο. Χτυπάμε απαλά τον κάδο του μπλέντερ πάνω στον πάγκο της κουζίνας για να σπασούν οι περισσότερες φυσαλίδες αέρα που θα έχει η γέμιση μας και απλώνουμε τη γέμιση πάνω από τη ζύμη της τάρτας.
- Ψήνουμε τη τάρτα μας για 55-60 λεπτά στους 150 βαθμούς, γυρνώντας την ταρτιέρα κατά 180 μοίρες στα μισά του ψησίματος για να ψηθεί ομοιόμορφα η γέμιση και σκεπάζουμε τις άκρες της τάρτας με αλουμινόχαρτο αν δούμε ότι έχει αρχίσει να παίρνει πολύ σκούρο χρώμα η ζύμη. Η γέμιση στο τέλος του ψησίματος θα πρέπει να είναι σταθερή στις άκρες αλλά να κουνιέται ελάχιστα στη μέση. Δεν την ψήνουμε περισσότερο γιατί θα παραψηθεί. Με την θερμοκρασία του εσωτερικού της θα ψηθεί λίγο ακόμα και εκτός φούρνου οπότε και θα πήξει εντελώς.
- Αφήνουμε να κρυσώσει και σερβίρουμε με παγωτό βανίλια.

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 150 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 125 γρ. βούτυρο, κομμένο σε κομμάτια και παγωμένο
- 60 γρ. ξινόγαλο

Για τη γέμιση

- 2 κ.σ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 6 κρόκους
- 3 αβγά
- 300 γρ. ξινόγαλο
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.σ. ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 100 ml χυμό λεμονιού
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 1 πρέζα κρόκο Κοζάνης (σαφράν), σε κλωστές
- 70 γρ. βούτυρο, ανάλατο, λιωμένο και αφημένο να κρυσώσει
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- παγωτό, για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

354 Θερμίδες (kcal)	21.8 Λιπαρά (γρ.)	12.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	29.2 Υδατ/κες (γρ.)
18%	31%	65%	11%
19.3 Σάκχαρα (γρ.)	9.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.55 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.64 Αλάτι (γρ.)
21%	19%	2%	11%