



Τάρτα με κεράσια

60'

Χρόνος
Εκτέλεσης

120''

Χρόνος
Αναμονής

60'

Χρόνος
Ψήσιματος

12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

- Βάζουμε σε ένα **μπολ** το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι, το παγωμένο βούτυρο, και τρίβουμε καλά με τα χέρια μας μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Προσθέτουμε το παγωμένο νερό, το αβγό, και πλάθουμε μέχρι να έχουμε μια ομοιόμορφη ζύμη.
- Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο και με τη βοήθεια του πλάστη ανοίγουμε το ένα κομμάτι ζύμης σε κύκλο διαμέτρου 30 εκ.
- Τοποθετούμε τη ζύμη σε ένα **πυρίμαχο στρογγυλό ταψί 26 εκ.** καλύπτοντας τον πάτο και τα τοιχώματά του και τη μεταφέρουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- Μεταφέρουμε και το δεύτερο κομμάτι ζύμης στο ψυγείο, μέχρι να το χρειαστούμε.

Για τη γέμιση

- Τοποθετούμε σε ένα **τηγάνι** σε μέτρια φωτιά τα κεράσια, τον χυμό λεμονιού, το κονιάκ, τη ζάχαρη, και ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα.
- Σιγοβράζουμε για 5 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τα κεράσια και να λιώσει εντελώς η ζάχαρη.
- Αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο, το εκχύλισμα βανίλιας και το σμιγδάλι.
- Ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα και αφήνουμε το μείγμα στην άκρη να κρυώσει.

Για τη σύνθεση

- Προσθέτουμε το μείγμα της γέμισης στην τάρτα.
- Ανοίγουμε το δεύτερο κομμάτι της ζύμης, το κόβουμε σε λωρίδες, και καλύπτουμε με αυτές τη γέμιση της τάρτας. Προαιρετικά μπορούμε να δημιουργήσουμε διάφορα σχέδια με τη ζύμη ή να την κόψουμε με διάφορα κουπ πατ και να διακοσμήσουμε με αυτά την τάρτα.
- Βάζουμε την τάρτα στο ψυγείο για 30 λεπτά για να σφίξει η ζύμη.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 185°C στον αέρα.
- Αλείφουμε την τάρτα με τον κρόκο αβγού τον οποίο έχουμε αραιώσει σε 1 κ.σ. νερό και την ψήνουμε για 50-60 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσει.
- Βγάζουμε την τάρτα από τον φούρνο και την αφήνουμε να κρυώσει για 1-2 ώρες ώστε να σφίξει η γέμιση.
- Κόβουμε την τάρτα σε κομμάτια και σερβίρουμε με παγωτό βανίλια και φύλλα δυόσμου.

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. βούτυρο, παγωμένο, κομμένο σε κύβους
- 2 κ.σ. νερό, παγωμένο
- 1 αβγό
- 1 κρόκο, αραιωμένο σε 1 κ.σ. νερό

Για τη γέμιση

- 2 κιλά κεράσια, (1.500 γρ. καθαρισμένα)
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 50 γρ. κονιάκ
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- 50 γρ. σμιγδάλι, ψιλό

Για το σερβίρισμα

- παγωτό βανίλια**
- φύλλα δυόσμου

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

467 Θερμίδες (kcal)	16.0 Λιπαρά (γρ.)	9.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	72.0 Υδατ/κες (γρ.)
23%	23%	48%	28%
44.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.07 Αλάτι (γρ.)
49%	13%	12%	1%