



Τάρτα με μαρμελάδα φράουλα και φουντούκια

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

90 λεπτά'

Χρόνος
Αναμονής

60'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

Για τη βάση

- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., + έξτρα για πασπάλισμα
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 180 γρ. βούτυρο, παγωμένο, κομμένο σε κύβους
- 1 αβγό
- 1 κ.σ. νερό, παγωμένο
- 1 κρόκο, αραιωμένο σε 1 κ.σ. νερό

Για τη γέμιση

- 500 γρ. [μαρμελάδα φράουλα](#)
- 200 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 100 γρ. φουντούκια, χοντροκομμένα
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Σε ένα [μπολ](#) προσθέτουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη, το αλάτι και το παγωμένο βούτυρο κομμένο σε κύβους.
- Τρίβουμε το μείγμα με τα χέρια μας, φορώντας [γάντια](#), μέχρι το αλεύρι να γίνει κίτρινο σαν βρεγμένη άμμος.
- Προσθέτουμε το αυγό, το παγωμένο νερό, και ανακατεύουμε μέχρι να δέσει το μείγμα και να έχουμε μια ελαστική ζύμη.
- Τυλίγουμε τη ζύμη με διάφανη μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 1 ώρα.
- Απλώνουμε μια λαδόκολλα στον πάγκο εργασίας και πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι.
- Ανοίγουμε λίγο με τα χέρια μας την παγωμένη ζύμη και τη βάζουμε πάνω στη λαδόκολλα.
- Την πασπαλίζουμε με αλεύρι, την καλύπτουμε με μια λαδόκολλα και την ανοίγουμε καλά με έναν πλάστη.
- Ανοίγουμε τη ζύμη μας με κινήσεις μπροστά-πίσω και όχι δεξιά-αριστερά. Γυρίζουμε τη ζύμη στο πλάι και συνεχίζουμε να την ανοίγουμε.
- Αν η λαδόκολλα κάνει τσάκιση προσθέτουμε περισσότερο αλεύρι και συνεχίζουμε να ανοίγουμε με τον πλάστη.
- Αφαιρούμε τη λαδόκολλα, τυλίγουμε τη ζύμη στον πλάστη και μεταφέρουμε σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη ταρτιέρα διαμέτρου 24 εκ.
- Πιέζουμε καλά τη ζύμη με τα δάχτυλά μας για να κολλήσει καλά στα τοιχώματά της.
- Κόβουμε τη ζύμη που περισσεύει και την αφήνουμε στην άκρη.
- Ρίχνουμε πάνω από τη ζύμη τη μισή μαρμελάδα.
- Από πάνω ρίχνουμε την ψιλοκομμένη κουβερτούρα, τα χοντροκομμένα φουντούκια, και τέλος την υπόλοιπη μαρμελάδα.
- Ανοίγουμε τη ζύμη που μας έχει μείνει, με τα [κουπ πατ καρδιά](#) κόβουμε σχήματα σε διαφορετικά μεγέθη και τα τοποθετούμε πάνω από τη μαρμελάδα.
- Αλείφουμε με ένα πινέλο την επιφάνεια της τάρτας με τον κρόκο αραιωμένο σε νερό.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 50-60 λεπτά.
- Αφαιρούμε την τάρτα, την αφήνουμε να κρυώσει για 30 λεπτά, και σερβίρουμε με ζάχαρη άχνη.

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 724 Θερμίδες (kcal) | 31.0 Λιπαρά (γρ.) | 15.0 Κορ.Λίπη (γρ.) | 98.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 36% | 44% | 75% | 38% |
| 72.0 Σάκχαρα (γρ.) | 8.2 Πρωτεΐνη (γρ.) | 7.1 Φυτικές Ίνες (γρ.) | 0.12 Αλάτι (γρ.) |
| 80% | 16% | 28% | 2% |