



Τάρτα με πεκάν

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

90''

Χρόνος
Αναμονής

90'

Χρόνος
Ψήσιματος

10-12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια βάζουμε το αλεύρι, την άχνη, το βούτυρο κομμένο σε κυβάκια και χτυπάμε μέχρι να γίνει το μείγμα σαν βρεγμένη άμμος.
- Προσθέτουμε τους κρόκους, το νερό και χτυπάμε μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη.
- Τυλίγουμε με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 30-60 λεπτά.
- Τοποθετούμε μια λαδόκολλα στον πάγκο εργασίας μας και πασαπαλίζουμε με λίγο αλεύρι. Βάζουμε πάνω τη ζύμη, καλύπτουμε με λαδόκολλα και ανοίγουμε με έναν πλάστη σε διάμετρο 35 εκ.
- Αφαιρούμε το περιττό αλεύρι και μεταφέρουμε σε βουτυρωμένη [ταρτιέρα 28 εκ.](#) Καλύπτουμε με μεμβράνη και βάζουμε το ειδικό βάρος με όσπρια. Κλείνουμε τη μεμβράνη προς τα μέσα ώστε να μην προεξέχει και ψήνουμε για 30 λεπτά.
- Αφαιρούμε το βάρος, αλείφουμε με τον αραιωμένο κρόκο και ψήνουμε επιπλέον 10 λεπτά.
- Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά και κόβουμε με ένα [μαχαίρι](#) τη ζύμη που προεξέχει από την τάρτα.

Για τη γέμιση

- Αφήνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε την κρυσταλλική και την καστανή ζάχαρη, τα αβγά, τη βανίλια, το λιωμένο βούτυρο, και ανακατεύουμε καλά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Προσθέτουμε τη γλυκόζη και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός.
- Απλώνουμε τα πεκάν πάνω στην τάρτα μας και καλύπτουμε με όλη τη γέμιση από το μπολ.
- Ψήνουμε για 40-50 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει καλά.
- Σερβίρουμε με σαντιγί και βασιλικό.

Συστατικά

Για τη βάση

- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 180 γρ. βούτυρο
- 2 κρόκους, από μεσαία αβγά
- 1 κ.σ. νερό
- 1 κρόκο, αραιωμένο με 1 κ.σ. νερό
- βούτυρο, για την ταρτιέρα
- αλεύρι γ.ο.χ., για τη ζύμη

Για τη γέμιση

- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 κ.σ. ζάχαρη καστανή
- 4 αβγά, μεσαία
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 70 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 340 γρ. γλυκόζη
- 200 γρ. πεκάν

Για το σερβίρισμα

- [σαντιγί](#)
- βασιλικό

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

640 Θερμίδες (kcal)	33.0 Λιπαρά (γρ.)	14.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	75.0 Υδατ/κες (γρ.)
32%	47%	70%	29%
42.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.24 Αλάτι (γρ.)
47%	16%	8%	4%