



Τάρτα με τυρί κρέμα και ντοματίνια

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

55'
Χρόνος
Ψησίματος

6-8
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Απλώνουμε τη ζύμη για την τάρτα σε μια **φόρμα με αποσώμενη βάση** 25 εκ. που έχουμε βουτυρώσει και απλώσει λαδόκολλα. Φροντίζουμε να κάνουμε περιμετρικά γείσο για να κρατήσει τη γέμιση.
- Τρυπάμε όλη την επιφάνεια με ένα πιρούνι και απλώνουμε μεμβράνη. Βάζουμε το ειδικό βάρος από όσπρια που έχουμε για τις τάρτες και ψήνουμε για 20 λεπτά. Φροντίζουμε να μην προεξέχει και να μην ακουμπάει η μεμβράνη τη φόρμα μας για να μην καεί.
- Αφαιρούμε το βάρος και ψήνουμε για επιπλέον 15-20 λεπτά. Στη συνέχεια αλείφουμε με τον αραιωμένο κρόκο και ψήνουμε για 2-3 λεπτά.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη γέμιση

- Αυξάνουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 180° C στον αέρα.
- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαιρία βάζουμε το σκόρδο κομμένο σε φέτες, τη μουστάρδα, την παρμεζάνα, τα αβγά, το γάλα, το κατσικίσιο τυρί, το τυρί κρέμα και χτυπάμε καλά μέχρι να γίνει το μείγμα ένας ρευστός χυλός.
- Απλώνουμε στη βάση και ψήνουμε για 30 λεπτά.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσει.

Για τη σύνθεση

- **Κόβουμε** τα ντοματίνια στη μέση και τα βάζουμε σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, το ελαιόλαδο, το βαλσάμικο, τη ρίγανη, τον δυόσμο και ανακατεύουμε.
- Απλώνουμε τα ντοματίνια πάνω από την τάρτα και σερβίρουμε με ρόκα, βαλσάμικο και ελαιόλαδο.

Συστατικά

Για τη βάση

- 600 γρ. έτοιμη ζύμη τάρτας εμπορίου
- 1 κρόκο, αραιωμένο με 1 κ.σ. νερό

Για τη γέμιση

- 1 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. μουστάρδα, ολικής άλεσης
- 60 γρ. παρμεζάνα
- 2 αβγά, μεσαία
- 60 γρ. γάλα
- 150 γρ. κατσικίσιο τυρί
- 500 γρ. τυρί κρέμα

Για τη σύνθεση

- 400 γρ. ντοματίνια
- αλάτι
- πιπέρι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. κρέμα βαλσάμικο, ή ξίδι βαλσάμικο
- 1 κ.γ. ρίγανη
- 1 κ.σ. δυόσμο

Για το σερβίρισμα

- ρόκα
- 1 κ.σ. κρέμα βαλσάμικο, ή ξίδι βαλσάμικο
- ελαιόλαδο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

672 Θερμίδες (kcal)	48.0 Λιπαρά (γρ.)	28.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	37.0 Υδατ/κες (γρ.)
34%	69%	140%	14%
5.1 Σάκχαρα (γρ.)	20.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.4 Αλάτι (γρ.)
6%	40%	12%	23%