

Υπέροχη αλμυρή τάρτα με πεντανόστιμη γέμιση, με τέλεια μπισκοτένια τριφτή βάση! Η πλούσια γέμιση από κολοκύθι και τυριά αρέσει σε όλους. Ιδανική σαν ορεκτικό σε γιορτινό τραπέζι.-

Τι θα χρειαστείτε

Για τη ζύμη: 300 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

180 γρ παγωμένο βούτυρο

1 κρόκος αυγού

40 ml κρύο νερό

Λίγο αλάτι

Για τη γέμιση: 1 μεγάλο κολοκύθι τριμμένο

150 γρ φέτα τριμμένη

1 χούφτα τριμμένα κίτρινα τυριά

100ml κρέμα γάλακτος

1 αυγό

1-2 πρέζες ξερό δυόσμο

Πιπέρι

Λίγο αλάτι

Αναμιγνύουμε το βούτυρο κρύο με το αλεύρι, τρίβοντας με τα χέρια μας. Προσθέτουμε λίγο αλάτι. Όταν αρχίσει να μοιάζει η υφή με άμμο, προσθέτουμε τον κρόκο και στη συνέχεια το κρύο νερό. Δουλεύουμε μέχρι η ζύμη να γίνει ελαστική, όχι πολύ ώρα. Την τυλίγουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για μία ώρα. Την ανοίγουμε με τον πλάστη, τοποθετώντας κάτω και πάνω λαδόκολλα. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε την ταρτιέρα. Απλώνουμε τη ζύμη της τάρτας και καλύπτουμε και τα τοιχώματα της ταρτιέρας μέχρι πάνω. Με πιρούνι τρυπάμε τον πάτο της ζύμης. Τοποθετούμε όσπρια για βάρος και ψήνουμε στον αέρα για 30 λεπτά στους 180°C.-

Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε τη γέμιση. Τρίβουμε και στραγγίζουμε το κολοκύθι. Αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε τη φέτα τριμμένη, το δυόσμο καθώς και 1 χούφτα τυριά τριμμένα της αρεσκείας σας. Χτυπάμε το αυγό και περιχύνουμε τα υλικά. Τέλος προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος.

Βγάζουμε την τάρτα. Αλείφουμε με διάλυμα κρόκου αυγού με λίγο νερό-και ξαναψήνουμε 5-λεπτά. Απλώνουμε τη γέμιση στην τάρτα και ψήνουμε ακόμα 30-40 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και κόβουμε σε κομμάτια. Καλή όρεξη!

- 1 Τρίβουμε το βούτυρο με το αλεύρι
- 2 Προσθέτουμε αλάτι, το αυγό και το νερό και δουλεύουμε τη ζύμη με τα χέρια
- 3 Τη βάζουμε στο ψυγείο για μισή ώρα
- 4 Τρίβουμε το κολοκύθι και το στραγγίζουμε
- 5 Προσθέτουμε τα τυριά, την κρέμα και το αυγό
- 6 Ανοίγουμε την τάρτα σε ταρτιέρα, κάνουμε τρύπες με το πιρούνι-και την ψήνουμε μόνη της για μισή ώρα
- 7 Αλείφουμε με διάλυμα κρόκου αυγού με λίγες σταγόνες νερό και ψήνουμε πάλι για 5 λεπτά
- 8 Απλώνουμε τη γέμιση και ψήνουμε ακόμα 30-40 λεπτά
- 9 Αφήνουμε να κρυώσει λίγο, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε. Καλή απόλαυση!