

Νηστίσιμο καρπουζογλυκό ψυγείου, από την Ντίνα Νικολάου και το oLivemagazine.gr!

Αυτό το απολαυστικό γλυκάκι είναι ό,τι πρέπει και για να γλυκαθείτε και για να δροσιστείτε!

Μερίδες: για ένα πυρέξ με διάμετρο 24 εκ.

Χρόνος προετοιμασίας: 30΄

Χρόνος μαγειρέματος: 45΄

Έτοιμο σε: 1:15΄

Χρόνος αναμονής: 5 ώρες

Υλικά

Για τη βάση

- 800γρ. ψίχα καρπουζιού χωρίς σπόρια
- 120γρ. ζάχαρη
- 125γρ. αλεύρι
- 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- $\frac{1}{2}$ κουτ. γλυκού κανέλα σε σκόνη
- 3 κουτ. σούπας σουσάμι
- 3 κουτ. σούπας μέλι ελαφρώς αραιωμένο με λίγο νερό

Για το ζελέ

- 600ml χυμό καρπουζιού
- 6 φύλλα ζελατίνης (12 γρ.)

- 120γρ. ζάχαρη
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι γρεναδίνη ή 2 σφηνάκια σιρόπι τριαντάφυλλου

Διαδικασία

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Πολτοποιείτε στο μούλι τη ψίχα από το καρπούζι. Τη μεταφέρετε σε μεγάλο μπολ και προσθέτετε τη ζάχαρη, τη κανέλα και το αλεύρι. Ανακατεύετε καλά.

Λαδώνετε το ταψάκι και πασπαλίζετε με τη μισή ποσότητα του σουσαμιού. Στρώνετε το μίγμα στο ταψάκι και ψήνετε στο φούρνο για 40 με 45 λεπτά. Μόλις τη βγάλετε από τη φωτιά την περιχύνετε με μέλι και την αφήνετε να χλιαρύνει.

Για να φτιάξετε το χυμό καρπουζιού πολτοποιείτε το καρπούζι και το στραγγίζετε σε σουρωτήρι για να πάρετε μόνο το χυμό του. Προσθέτετε τη ζάχαρη και αφήνετε το καρπουζοχυμό να δέσει πάνω σε σιγανή φωτιά.

Μαλακώνετε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό και τα στραγγίζετε καλά.

Αποσύρετε από τη φωτιά το δεμένο καρπουζοχυμό με τη ζάχαρη. Προσθέτετε τα μαλακωμένα και στραγγισμένα φύλλα ζελατίνης, όπως και τη γρεναδίνη ή το σιρόπι τριαντάφυλλου και ανακατεύετε καλά. Περιμένετε να κρυσώσει λίγο το μίγμα και το αδειάζετε πάνω από τη χλιαρή καρπουζόπιτα. Πασπαλίζετε με το υπόλοιπο σουσάμι και παγώνετε το γλυκό στο ψυγείο. Την ώρα του σερβιρίσματος το κόβετε σε κομμάτια .

<https://www.olivemagazine.gr/recipe/%CE%BA%CE%B1%CF%81%CF%80%CE%BF%CF%85%CE%B6%CE%BF%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CF%8C-%CF%88%CF%85%CE%B3%CE%B5%CE%AF%CE%BF%CF%85/>

Ζελέ καρπούζι , από το [icookgreek.com](http://www.icookgreek.com)!

- **Δυσκολία:** εύκολο

Υλικά συνταγής

- 3 φλιτζάνια του τσαγιού χυμός καρπούζι
- 100 γρ. κομματάκια από καρπούζι καθαρισμένο
- 20 γρ. ζελατίνη σε σκόνη

Εκτέλεση συνταγής

1. Ζεσταίνετε τον μισό χυμό καρπούζι και διαλύετε τη ζελατίνη. Προσθέτετε τον υπόλοιπο χυμό και ανακατεύετε. Μοιράζετε τα κομματάκια καρπούζι σε 6 ατομικά μπολάκια και από πάνω ρίχνετε το ζελέ. Ή τα ρίχνετε όλα σε μια μεγαλύτερα φόρμα για ζελέ. Αφήνετε το ζελέ στο ψυγείο μέχρι να πήξει καλά.

<http://www.icookgreek.com/%CF%83%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CE%AD%CF%82/%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%AF%CF%83%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1/item/%CE%B6%CE%B5%CE%BB%CE%AD-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%B6%CE%B9>

Γρανίτα Καρπούζι, από το sintayes.gr!

Μια εύκολη συνταγή για μια δροσιστική γρανίτα από καρπούζι. Απολαύστε τη παγωμένη τις καυτές μέρες του καλοκαιριού.

Υλικά συνταγής

- 600 γρ. καρπούζι χωρίς κουκούτσια (καθαρό βάρος)
- 100 ml νερό
- 100 γρ. ζάχαρη
- 2 κ.γ. χυμός λεμόνι ή λάϊμ

Εκτέλεση συνταγής

1. Σε μια κατσαρόλα ρίχνετε το νερό, τη ζάχαρη και το λεμόνι και τη τοποθετείτε στη φωτιά. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνετε τη φωτιά και βράζετε για 1 λ από το σημείο βρασμού. Το κατεβάζετε από τη φωτιά και το αφήνετε να κρυώσει.
2. Βγάζετε τα κουκούτσια από το καρπούζι, το κόβετε σε κομμάτια και το βάζετε στο μπλέντερ. Προσθέτετε και το σιρόπι και το πολτοποιείτε στο μπλέντερ.
3. Μοιράζετε το μείγμα σε παγοθήκες και τις τοποθετείτε στη κατάψυξη. Όταν παγώσουν πολύ καλά και πρόκειται να σερβίρετε, αδειάζετε τα παγάκια στο μπλέντερ και τα πολτοποιείτε μέχρι να γίνουν σαν χιόνι. Γεμίζετε παγωμένα ποτήρια και σερβίρετε.

https://www.sintayes.gr/syntages/granita-karpouzi/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=d4b611bd10-Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-

Σορμπέ πεπόνι, από το [ionsweets.gr!](#)

- Προετοιμασία
- 5 Λεπτά
- Ποσότητα
- 4 μπωλάκια
 - Επίπεδο

[Easy](#)

Παγωμένο επιδόρπιο!

Συστατικά

- 1 ώριμο πεπόνι
- 2 κουταλιές της σούπας καφέ ζάχαρη

Οδηγίες

- 1. Τεμαχίζουμε το πεπόνι αφού πρώτα το καθαρίσουμε, σε κύβους
- 2. Το βάζουμε σε μια πλαστική σακούλα για τρόφιμα και το καταψύχουμε.
- 3. Όταν είμαστε έτοιμοι για να κάνουμε το σορμπέ, βγάζουμε το πεπόνι από το ψυγείο και το χτυπάμε σε ένα mini blender μαζί με την ζάχαρη.
- 4. Προσθέτουμε λίγο νερό αν χρειαστεί.

- 5.Σερβίρουμε αμέσως ή αποθηκεύουμε στην κατάψυξη μέχρι 2 το πολύ βδομάδες.
- Μερίδες : 4
- Έτοιμο σε : 120 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



ION Sweets

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

Λεμονάδα καρπούζι, από την Γλαύκη και το dairy-free!

Δροιστική λεμονάδα με γεύση καρπούζι!

Συνταγή: Γλαύκη

Μερίδες: 2

Υλικά

- 2 κούπες νερό
- 1/3 κούπας ζάχαρη
- 2 κούπες πουρέ καρπουζιού
- 1 φρέσκο λεμόνι κομμένο σε λεπτές φέτες
- 1/4 κούπας φρέσκο χυμό λεμονιού

- 1 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κούπες καρπούζι ψιλοκομμένο χωρίς κουκούτσια (προαιρετικό)

Οδηγίες παρασκευής

1. Αναμιγνύουμε μία κούπα νερό με τη ζάχαρη σε μία κανάτα με κάπακι μέχρι να διαλυθεί εντελώς.
2. Ανακατεύουμε καλά το υπόλοιπο νερό, τον πουρέ καρπουζιού, τον χυμό λεμονιού και το εκχύλισμα βανίλιας και τα προσθέτουμε στην κανάτα.
3. Αν θέλουμε πιο πηχτή λεμονάδα, πριν το σερβίρισμα προσθέτουμε τις 2 κούπες καρπούζι και ανακατεύουμε.

<http://www.dairy-free.eu/watermelon-lemonade/>

Χαλβάς καρπούζι, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Ένας ακόμη φρουτένιος καλοκαιρινός χαλβάς, με καρπούζι αυτή τη φορά. Απολαύστε τον παρέα με μια μπάλα παγωτό. Είναι ένα πανεύκολο, εντυπωσιακά νόστιμο και οικονομικό γλυκό. Το χαλβά της φωτογραφίας τον έφτιαξα στη Σύρο παρέα με τη φίλη μου την Ιωάννα στο ξενοδοχείο Διογένης. Τον σερβίρουν και στον πρωινό μπουφέ και αρέσει πολύ!

Υλικά:

- 1 φλιτζάνι σιμιγδάλι χοντρό
- 1 φλιτζάνι σιμιγδάλι ψιλό
- 1 φλιτζάνι ηλιέλαιο
- 2 – 2 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνια ζάχαρη (ανάλογο πόσο γλυκό τον θέλετε)
- 1 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι καρπούζι η ψίχα, κομμένη σε κυβάκια χωρίς τα κουκούτσια
- 3 φλιτζάνια νερό
- 1 κουτ. γλυκού λουίζα ψιλοκομμένη (αποξηραμένη) ή 1 κουτ. σούπας φρέσκια

Για τη διακόσμηση και το σερβίρισμα

- λεπτές φετούλες από καρπούζι
- παγωτό βανίλια
- σιρόπι φράουλα ή άλλο κόκκινο σιρόπι της επιλογής σας



Εκτέλεση

1. Καθαρίζετε τα κομματάκια του καρπουζιού από τα κουκούτσια του και το πολτοποιείτε στο μπλέντερ να γίνει πολτός (αφήνετε και μερικά κομματάκια, δεν πειράζει). Πρέπει ο πολτός να είναι ένα φλιτζάνι σωστό. Αλλιώς πολτοποιείτε λίγο καρπούζι ακόμα.

2. Βάζετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα το λάδι να κάψει και ρίχνετε τα δύο σιμιγδάλια. Τα καβουρντίζετε ανακατεύοντας συχνά με ξύλινη κουτάλα, μέχρι να απορροφήσουν όλο το λάδι και να πάρουν ελαφρύ καστανό χρώμα.
3. Τραβάτε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνετε τη ζάχαρη, τον πολτό από το καρπούζι και ανακατεύετε δυνατά να αναμιχθούν τα υλικά (προσοχή πιτσιλάει και ζεματάει σε αυτή τη φάση). Προσθέτετε το νερό και τη λουίζα και ξαναβάζετε την κατσαρόλα στη φωτιά, αφού χαμηλώσετε τη θερμοκρασία. Ανακατεύετε το χαλβά μέχρι να τραβήξει όλα τα υγρά του και να αρχίσει να ξεκολλάει από τα τοιχώματα της κατσαρόλας.
4. Μεταφέρετε το χαλβά όπως είναι ζεστός σε ατομικά φορμάκια ή μεγάλη φόρμα και τον αφήνετε να κρυώσει.
5. Σερβίρετε το χαλβά χλιαρό ή κρύο εντελώς, συνοδεύοντας με παγωτό βανίλια και λεπτές φετούλες από καρπούζι. Περιχύνετε με λίγο σιρόπι της επιλογής σας και σερβίρετε.

<http://www.sweetly.gr/2015/07/halvas-karpouzi/#more-3949>

5 Δροσερά smoothies με καρπούζι, από την Ίριδα Καγιά και το greek-gourmet.gr!

Το αγαπημένο φρούτο του καλοκαιριού γίνεται η καλύτερη βάση για απολαυστικά smoothies.

Με καρπούζι και φράουλα

Υλικά (για 4 ποτήρια)

5 φλιτζ. κομμάτια καρπούζι καθαρισμένο

200 γρ. Φράουλες καθαρισμένες και κατεψυγμένες
χυμό από 1/2 λεμόνι
προαιρετικά καστανή ζάχαρη ή μέλι

Εκτέλεση

1. Αλέθουμε στο μπλέντερ το καρπούζι.
2. Προσθέτουμε τις φράουλες και το χυμό λεμονιού και αλέθουμε ξανά.
3. Ελέγχουμε το πόσο γλυκό είναι και εάν θέλουμε προσθέτουμε λίγη καστανή ζάχαρη ή λίγο μέλι.
4. Σερβίρουμε αμέσως.
Εάν θέλουμε γαρνίρουμε με φύλλα δυόσμου.



Με καρπούζι και φράουλα

Με καρπούζι και μάνγκο

Υλικά (για 4 ποτήρια)

5 φλτζ. κομμάτια καρπούζι καθαρισμένο
1 μάνγκο καθαρισμένο, κομμένο σε κομματάκια και κατεψυγμένο
100 ml κρύο νερό
προαιρετικά καστανή ζάχαρη ή μέλι

Εκτέλεση

1. Αλέθουμε στο μπλέντερ το καρπούζι.
2. Προσθέτουμε το μάνγκο, το νερό και αλέθουμε ξανά.
3. Ελέγχουμε το πόσο γλυκό είναι και εάν θέλουμε προσθέτουμε λίγη καστανή ζάχαρη ή λίγο μέλι.
4. Σερβίρουμε αμέσως.



Με καρπούζι και μάνγκο

Με καρπούζι και μπανάνα

Υλικά (για 4 ποτήρια)

4 φλτζ. κομμάτια καρπούζι καθαρισμένο
2 μπανάνες κομμένες σε κομματάκια και κατεψυγμένες
3 φλτζ. σπανάκι baby 100 ml κρύο νερό

Εκτέλεση

1. Αλέθουμε στο μπλέντερ το καρπούζι.
2. Προσθέτουμε τις μπανάνες και αλέθουμε ξανά.
3. Τελευταία προσθέτουμε το σπανάκι και το κρύο νερό.
4. Αλέθουμε και σερβίρουμε.



Με καρπούζι και μπανάνα

Με καρπούζι, μήλο και αχλάδι

Υλικά (για 4 ποτήρια)

- 4 φλιτζ. καρπούζι σε κομμάτια, καθαρισμένο
- 2 μήλα
- 2 αχλάδια
- 150 ml. Κρύο νερό

Εκτέλεση

1. Αλέθουμε στο μπλέντερ το καρπούζι.
2. Προσθέτουμε το μήλο και το αχλάδι και συνεχίζουμε το άλεσμα.
3. Προσθέτουμε το νερό σιγά σιγά ελέγχοντας την πυκνότητα του ροφήματος.
4. Σερβίρουμε σε ποτήρια με πάγο.



Με καρπούζι, μήλο και αχλάδι

Με καρπούζι και ροδάκινο

Υλικά (για 4 ποτήρια)

- 4 φλιτζ. καρπούζι σε κομμάτια, καθαρισμένο
- 1 φλιτζ. φράουλες καθαρισμένες και παγωμένες
- 2 ροδάκινα καθαρισμένα
- 100 ml. κρύο νερό

Εκτέλεση

1. Αλέθουμε στο μπλέντερ το καρπούζι.
2. Προσθέτουμε τις παγωμένες φράουλες αλέθουμε και στη συνέχεια προσθέτουμε τα ροδάκινα.

3. Προσθέτουμε το νερό σιγά σιγά ελέγχοντας την πυκνότητα του ροφήματος.
4. Σερβίρουμε και διακοσμούμε τα ποτήρια με μία φέτα ροδάκινο.



Με καρπούζι και ροδάκινο

<https://greek-gourmet.gr/drosera-smoothies-me-karpouzi/>

Cheesecake καρπούζι της «L» με στέβια, από την Ελευθερία Μπουτζά και το «Μαγειρεύοντας με την L»!

Υλικά

2 πακέτα μπισκοτα digestive χωρίς ζαχαρη
160 γρ. βουτυρο φυτικο λυωμενο
400 γρ. τυρι κρεμα χαμηλων λιπαρων
1 κονσερβα φυτικη σαντιγυ
2 κ.σ. stevia
1 ζελε φραουλα light
1 φυλλο ζελατινης
2 φλ.τσ. χυμο καρπουζιου
χρωμα ζαχαροπλαστικης κοκκινοπρασινο (μπλε -κιτρινο)
σταγονες σοκολατας κουβερτουρα

Οδηγίες

Βάζουμε στο μίξερ τα μπισκοτά με το λυωμένο βουτυρο και ανακατευουμε καλά.Μοιραζουμε το μίγμα σε δυο μπολ και χρωματιζουμε τα μισα με κοκκινο χρωμα ζαχαροπλαστικης και τα αλλα μισα με το πρασινο χρωμα.Σε μια φορμα με αποσπωμενο πλαινο τοποθετουμε στο πατο λαδοκολλα και απλωνουμε το ροζ μίγμα μπισκοτων και το παταμε καλά με τη βοθηεια ενος κουταλιου.Στα πλαινα βάζουμε το πρασινο μίγμα μπισκοτων και με τη βοθηεια των χειρων το απλωνουμε .

Χτυπαμε στο μίξερ τη φυτικη σαντιγυ μαζί με τη stevia μεχρι να αφρατεψει .Σε 4 κ.σ.νερο βάζουμε για μερικα λεπτα το φυλλο ζελατινης και αφου μαλακωσει το στιβουμε καλά και το ριχνουμε στη φυτικη σαντιγυ μαζί με το τυρι κρεμα συνεχιζοντας το χτυπημα μεχρι να ενωθουν .Μοιραζουμε το μίγμα σε δυο μπολ κατα 1/3 στο ενα και 2/3 στο αλλο.Στο 1/3 μίγμα ριχνουμε λιγο χρωμα ζαχαροπλαστικης τοσο οσο να εχουμε ενα ροζ αποτελεσμα.

Ριχνουμε το ροζ μίγμα στη φορμα με τα μπισκοτά , τοποθετουμε στο κεντρο ενα μπολ αναποδα και συνεχιζουμε με τα 2/3 απο το μίγμα ριχνοντας γυρω γυρω απο το μπολ.

Βάζουμε στο ψυγειο να παγωσει .Φτιαχνουμε ενα ζελε με 1 φλ.τσ.νερο και το χυμο απο το καρπουζι. Μολις παγωσει το μίγμα στη φορμα βγαζουμε με προσοχη το μπολ και στο κενο που εχει σχηματιστει ριχνουμε σιγα ..σιγα οσο ζελε χωραει.Βάζουμε για λιγη ωρα στο ψυγειο και μετα με προσοχη τοποθετουμε τις σταγονες σοκολατας πανω στο ζελε.Ξαναβαζουμε στο ψυγειο να παγωσει τουλαχιστον για 5 ωρες πριν σερβιρουμε.

Καλη επιτυχια <3

<https://www.facebook.com/cookingwithL/photos/a.871253202909666.1073741899.664704013564587/1279652352069747/?type=3&theater>

Ροζ λεμονάδα (με καρπούζι), από τον Λευτέρη και την Δήμητρα του foodstates.gr!

Όχι, δεν πρόκειται για μια ιδιαίτερη και σπάνια ποικιλία λεμονιού σε ροζ χρώμα που κάνουν αυτήν την λεμονάδα ροζ.

Είναι κάτι πολύ πιο ιδιαίτερο... ο δροσερός και λαχταριστός χυμός καρπουζιού που προστίθεται στην λεμονάδα και την κάνει την απόλυτη λεμονάδα του καλοκαιριού!

Η πιο in λεμονάδα του καλοκαιριού που όλοι θα λατρέψουν για την εμφάνισή της αλλά και για την υπέροχη, μοναδική και δροσερή γεύση που προσφέρει!

Δοκιμάστε την και είναι σίγουρο πως θα ξετρελαθείτε μαζί της!



Υλικά:

3/4 κούπας φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού
1 κούπα Σόδα ή ανθρακούχο νερό ή νερό
1/3 κούπας ζάχαρη
1/3 κούπας νερο
2 κούπες χυμό απο καρπούζι



Εκτέλεση:

Για τον χυμό καρπούζι:

1. Κόβουμε το καρπούζι σε κυβάκια. Τα βάζουμε στο μπλέντερ και τα αλέθουμε μέχρι να γίνουν χυμός.
2. Σουρώνουμε τον χυμό. Πετάμε τα κουκούτσια και τα μεγάλα κομμάτια που μένουν στο σουρωτήρι. Για την συγκεκριμένη συνταγή χρειαζόμαστε 2 κούπες χυμό καρπουζιού.

Για την λεμονάδα:

1. Σε ένα κατσαρολάκι ή μπρίκι ρίχνουμε την ζάχαρη μαζί με το 1/3 κούπας νερό. Τα βράζουμε για λίγα λεπτά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Έπειτα το αφήνουμε στην άκρη για λίγα λεπτά μέχρι να κρυώσει λίγο.
2. Σε μία κανάτα ρίχνουμε το σιρόπι, τον χυμό καρπουζιού, το

χυμό λεμονιού και το ανθρακούχο νερό ή την σόδα ή το απλό νερό ανάλογα τι έχετε επιλέξει. Ανακατεύουμε με μία κουτάλα και σερβίρουμε σε ποτήρια με πάγο και φέτες λεμονιού. Εάν θέλετε να τα κάνετε πιο όμορφα μπορείτε να προσθέσετε φύλλα δυόσμου.

Tips

Εάν θέλετε την λεμονάδα σας πιο γλυκιά βάλτε περισσότερη ζάχαρη στο σιρόπι και την ίδια ποσότητα σε νερό.





Καλή επιτυχία!

http://www.foodstates.gr/2016/06/blog-post_29.html

Τάρτα καρπούζι, από την Luise και το [radicio.com](https://www.radicio.com)!

Μια υπέροχη, δροσερή, τραγανή τάρτα, με γέμιση καρπουζιού και βουτυράτη ζύμη. Μια συνταγή από τη γειτονική μας Σικελία! Από το [radicio.com](https://www.radicio.com).

4.5 αστέρια από 4 άτομα

Προετοιμασία: 30 λεπτά και ο χρόνος για το κρύωμα | Μαγείρεμα: 60 λεπτά | Σύνολο: 1 ώρα και 30 λεπτά και ο χρόνος για το κρύωμα

Συνταγή για: 12 μερίδες

Διατροφικά στοιχεία για 1 μερίδα

Θερμίδες: θερμίδες | Λιπαρά: γρ.

Υλικά συνταγής για την κρούστα:

Αλεύρι: 400 γρ. (για όλες τις χρήσεις)

Ζάχαρη: 150 γρ.

Μπαίκιν πάουντερ: 1 1/2 κουταλάκι τσαγιού

Αλάτι: 1/4 κουταλάκι τσαγιού

Βούτυρο: 170 γρ. (κρύο από το ψυγείο)

Αυγά: 2 μεγάλα

Ξύσμα λεμονιού: από 1/2 λεμόνι

Υλικά συνταγής για την γέμιση:

Καρπούζι: 1 1/2 κιλό περίπου, μόνο το κόκκινο

Ζάχαρη: 100 γρ.

Κορν φλάουρ: 85 γρ.

Κανέλα: 1 πρέζα

Τρούφα σοκολάτας: 2 κουταλιές σούπας (από αληθινή σοκολάτα γάλακτος)

Οδηγίες:

Για την κρούστα:

1. Ανακατεύετε μαζί το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη μπέικιν και το αλάτι. Κόβετε το βούτυρο σε κύβους και το προσθέτετε. Τρίβετε το μείγμα με τα χέρια σας να γίνει σαν βρεγμένη άμμος. Χτυπάτε ελαφρά τα αυγά και τα προσθέτετε μαζί με το ξύσμα στο αλεύρι. Ζυμώνετε ελαφρά να πάρετε μια ομοιόμορφη ζύμη.

2. Χωρίζετε τη ζύμη σε 2 κομμάτια, το ένα λίγο μεγαλύτερο από το άλλο. Πλάθετε τα κομμάτια σε μπάλα και στη συνέχεια τα πατάτε με τα χέρια σας να πλατύνουν σε δίσκους. Τυλίγετε καλά με μεμβράνη και βάζετε στο ψυγείο για 30 λεπτά τουλάχιστον (μπορείτε να τα κρατήσετε στο ψυγείο μέχρι 3 μέρες).

3. Βουτυρώνετε ένα ταψάκι 26 εκ. με σούστα. Βγάζετε το μεγαλύτερο κομμάτι από το ψυγείο και το ανοίγετε ανάμεσα σε 2 λαδόχαρτα ή μεμβράνες τροφίμων σε φύλλο, 32 εκ. περίπου. Βγάζετε το αποπάνω λαδόχαρτο και με τη βοήθεια του αποκάτω, σηκώνετε το φύλλο και το βάζετε στη φόρμα που ετοιμάσατε. Στρώνετε τη ζύμη καλά στον πάτο και στα τοιχώματα. Σκεπάζετε τη φόρμα και την βάζετε στο ψυγείο μέχρι να την χρειαστείτε. Ανοίγετε και το δεύτερο κομμάτι ζύμης σε φύλλο 25 εκ περίπου. Με κοφτερό μαχαίρι ή με το ροδάκι της πίτσας το κόβετε λωρίδες (θα χρειαστείτε τουλάχιστον 10 λωρίδες). Βάζετε το κομμένο φύλλο σε επίπεδη επιφάνεια π.χ. δίσκο, το σκεπάζετε και το φυλάτε κι αυτό στο ψυγείο μέχρι να το χρειαστείτε.

Για τη γέμιση:

1. Βγάζετε τα κουκούτσια από το καρπούζι, το κόβετε κομμάτια και το χτυπάτε στο μπλέντερ. Αδειάζετε τον πολτό σε λεπτό σουρωτήρι και μαζεύετε το χυμό. Χρειάζεστε 1 λίτρο χυμό καρπούζι (εναλλακτικά μπορείτε με τα χέρια σας να λιώσετε το καρπούζι μέσα σε ένα σουρωτήρι και να μαζέψετε το χυμό που θα βγάλει)

2. Βάζετε το χυμό, μαζί με τη ζάχαρη, το κορν φλάουρ και την κανέλα σε κατσαρόλα και ανακατεύετε να διαλυθεί καλά το κορν

φλάουρ. Βάζετε το μείγμα στη φωτιά και ανακατεύετε συνέχεια μέχρι το μείγμα να βράσει και να πήξει. Μαγειρεύετε για 2 – 3 λεπτά ακόμη, ανακατεύοντας συνέχεια και κατεβάζετε από τη φωτιά. Ανακατεύετε την κρέμα τακτικά μέχρι να την χρησιμοποιήσετε, για να μην κάνει κρούστα.

Για την τάρτα:

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
2. Βγάζετε την ταρτιέρα με την ζύμη από το ψυγείο. Ενώ η γέμιση είναι ακόμη ζεστή, την αδειάζετε μέσα στην φόρμα και στρώνετε την επιφάνεια. Από πάνω πασπαλίζετε την τρούφα σοκολάτας.
3. Παίρνετε με προσοχή τις λωρίδες ζύμης και τις αραδιάζετε σε ίσες αποστάσεις πάνω στην τάρτα. Από πάνω βάζετε τις άλλες μισές λωρίδες, σε γωνία 45 μοιρών για να σχηματίσετε ρομβοειδές σχέδιο. Γυρίζετε προς τα μέσα την ζύμη που περισσεύει.
4. Ψήνετε την τάρτα στον προθερμασμένο φούρνο για 45 περίπου λεπτά, να ροδίσει καλά η ζύμη. Βγάζετε από το φούρνο και αφήνετε πάνω σε σχάρα να κρυώσει εντελώς. Ξεφορμάρετε με προσοχή την τάρτα και την βάζετε σε πιατέλα. Την σκεπάζετε καλά και την βάζετε στο ψυγείο, τουλάχιστον 6 ώρες να κρυώσει καλά πριν την σερβίρετε.

Μαγειρεύτηκε στις 27 Ιουνίου 2016 από την Luise

<http://www.radicio.com/%CF%84%CE%AC%CF%81%CF%84%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%B6%CE%B9/>