

Τάρτα καρύδας, από τον Γιώργο Τσούλη και το giorgostsoulis.com!

ΜΕΡΙΔΕΣ: 8

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15λ

ΑΝΑΜΟΝΗ: 2ω

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: 1ω

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ: 1/5

ΥΛΙΚΑ

Υλικά για τη ζύμη:

200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

70 γρ. βούτυρο, παγωμένο

10 ml. νερό

1 πρέζα αλάτι

1 μέτριο αυγό

1 κρόκος αυγού, για το άλειμμα της τάρτας

Υλικά για την κρέμα από καρύδα:

400 ml. γάλα καρύδας

100 ml. νερό

70 γρ. κορν φλάουερ

240 ml. γάλα αμυγδάλου

180 γρ. λευκή σοκολάτα, ψιλοκομμένη

Υλικά για τη σαντιγί καρύδας:

400 ml. κρέμα από καρύδα, παγωμένη

2 κ.σ. ζάχαρη άχνη

Υλικά για το σερβίρισμα:

Τριμμένη καρύδα, καβουρδισμένη

50 γρ. κομμάτια καρύδας, καβουρδισμένα

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ

ανα μερίδα



Θερμίδες 694 35%



Λίπος 43.6g 62%



Κορεσμένα 34.2g 171%



Πρωτεΐνες 8.1g 16%



Υδατάνθ. 72.4g 28%



Σάκχαρα 44g 49%



Αλάτι 0.13g 2.17%



Ινες 3.3g 14%



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1 Εκτέλεση για τη ζύμη: Βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι, το βούτυρο, σε ένα μεγάλο μπολ. Φοράμε γάντια μιας χρήσης και αρχίζουμε να τρίβουμε το βούτυρο με το αλεύρι με τα χέρια μας, μέχρι το μείγμα να μοιάζει με ψίχουλα.

2 Έπειτα ρίχνουμε το νερό, το αυγό και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει ένα ζυμάρι. Πλάθουμε το ζυμάρι σε σχήμα δίσκου, το τυλίγουμε με διάφανη μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

3Μόλις είναι έτοιμο, παίρνουμε δυο λαδόκολλες, τις αλευρώνουμε και αρχίζουμε ν' ανοίγουμε τη ζύμη ανάμεσα σε αυτές μ' έναν πλάστη. Αν δούμε ότι κολλάει το ζυμάρι ρίχνουμε ακόμα λίγο αλεύρι.

4Αλευρωβουτυρώνουμε μια στρογγυλή ταρτιέρα διαμέτρου 26 εκ. με αποσπώμενη βάση και τοποθετούμε τη ζύμη από πάνω. Πατάμε καλά ώστε να κολλήσει η ζύμη στο σκεύος και τρυπάμε όλη την επιφάνεια του πάτου με ένα πιρούνι.

5Απλώνουμε μεμβράνη πάνω από τη ζύμη και ρίχνουμε φασόλια ή φακές ώστε να καλύψουν τον πάτο. Αυτό το κάνουμε για να δημιουργήσουμε βάρος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 βαθμούς στον αέρα για 20 λεπτά.

6Έπειτα βγάζουμε τη τάρτα απ' το φούρνο αλείφουμε με ένα πινέλο τον κρόκο που έχουμε αραιώσει με λίγο νερό και ξαναψήνουμε στους 190 βαθμούς μέχρι να πάρει χρυσαφί χρώμα για περίπου 15 λεπτά. Μόλις ετοιμαστεί την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει τελείως.

7Εκτέλεση για την κρέμα: Παίρνουμε ένα μεγάλο μπολ, ρίχνουμε μέσα το κορν φλάουερ, το νερό και τη μισή ποσότητα από τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Μόλις είναι έτοιμο, το αφήνουμε στην άκρη.

8Βάζουμε μία μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, αδειάζουμε μέσα την υπόλοιπη ποσότητα ζάχαρης, το γάλα αμυγδάλου, το γάλα καρύδας και τα αφήνουμε να πάρουν μία βράση.

9Μόλις είναι πάρει μία βράση, αποσύρουμε την κατσαρόλα από την φωτιά, ρίχνουμε τη λευκή σοκολάτα και με ένα σύρμα χειρός, ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να διαλυθεί εντελώς.

10Στη συνέχεια τοποθετούμε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά, αδειάζουμε μέσα το μείγμα με το κορν φλάουερ και με ένα σύρμα χειρός ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πήξει η κρέμα. Μόλις πήξει η κρέμα, αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, την καλύπτουμε με με μεμβράνη η οποία εφάπτεται πάνω στην κρέμα και την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει ελαφρώς.

11Όταν κρυώσει ελαφρώς, την αδειάζουμε πάνω στην επιφάνεια της τάρτας και τη μεταφέρουμε στο ψυγείο για μία ώρα, καλύπτοντας την με μεμβράνη, η οποία εφάπτεται πάνω στην κρέμα.

12Εκτέλεση για τη σαντιγί: Στον κάδο του μίξερ αδειάζουμε την κρέμα καρύδας και την χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με το σύρμα. Όταν ξεκινήσει να πήζει, προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να αφρατέψει για περίπου 3 λεπτά.

13Αφαιρούμε την τάρτα από το ψυγείο, αδειάζουμε από πάνω τη σαντιγί καρύδας και σερβίρουμε προσθέτοντας κομμάτια καρύδας και τριμμένη καρύδα.

#tsoulotip: Για να βγει σωστά η σαντιγί καρύδας πρέπει η κρέμα από καρύδα να είναι παγωμένη.

<https://www.giorgostsoulis.com/glika/item/822-tarta-karuda>