

Αλμυρή τάρτα με τυριά

Ο
ι
τ
ά
ρ
τ
ε
ς
ε
ί
ν
α
ι
α
γ
α
π
η
μ



ένη επιλογή. Είτε είναι γλυκές είτε είναι αλμυρές. Σήμερα θα σας δείξουμε πως μπορείτε εύκολα και γρήγορα να φτιάξετε έναν αλμυρό πειρασμό που μπορεί να καταναλωθεί όλες τις ώρες μεσημέρι ή απόγευμα.

Υλικά:

Ζυμάρι:

1 βούτυρο 250gr

250 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

200 ολικής ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2 κρόκους αυγών

1 κουταλάκι ζάχαρη

½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Γέμιση αλμυρή:

250gr κασέρι

200gr τυρί φέτα APBANITH

λίγο τριμμένο καπνιστό τυρί Θεσσαλονίκης APBANITH

1 πιπεριά φλωρίνης

2 αυγά

Εκτέλεση:

Βάζεις το αλεύρι με το βούτυρο , λίγο αλάτι και λίγη ζάχαρη στο μίξερ, και χτυπάς. Χωρίζεις τα

αυγά και ρίχνεις τους κρόκους στο μείγμα. Τα χτυπάς και μετά το βάζεις για λίγο στο ψυγείο. Αφού κρυώσει παίρνεις τα 2/3 της ζύμης και το απλώνεις στην ταρτιέρα. Τη βάζεις στο φούρνο για λίγο, όσο θα ετοιμάζεις τη γέμιση.

Μέσα σε ένα μπολ ανακατεύεις τις πιπεριές με το τυρί, το κασέρι, τα αυγά και λίγο αλάτι και πιπέρι. (Την υπόλοιπη ζύμη μπορείς να την κόψεις κομματάκια και να τα ψήσεις και αυτά σαν μικρά ταρτάκια). Βάζεις το μείγμα με τα τυριά πάνω στην τάρτα και από πάνω τρίβεις λίγο καπνιστό τυρί. Ψήνεις περίπου 40 λεπτά.

Δείτε και την εκτέλεση στο παρακάτω βίντεο:



Δες πως μπορείς να φτιάξεις και τέλεια γλυκιά τάρτα με μήλα και σοκολάτα [εδώ](#).



Γλυκιά τάρτα με μήλα και σοκολάτα



Οι τάρτες είναι αγαπημένη επιλογή. Είτε είναι γλυκές είτε είναι αλμυρές. Σήμερα θα σας δείξουμε πως μπορείτε εύκολα και γρήγορα να φτιάξετε έναν γλυκό πειρασμό που μπορεί να καταναλωθεί όλες τις ώρες μεσημέρι ή απόγευμα.

Υλικά:

Ζυμάρι:

1 βούτυρο 250gr

250 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

200 ολικής ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2 κρόκους αυγών

1 κουταλάκι ζάχαρη

½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Γέμιση γλυκιά:

2 μήλα KIKU

½ ποτήρι παρθένο ελαιόλαδο ARISTON

½ κουταλάκι κανέλα

½ σφηνάκι κονιάκ

½ φλιτζάνι μαύρη ζάχαρη

Κομματάκια σοκολάτας

1 χούφτα καρύδια

Εκτέλεση:

Καθαρίζεις και κόβεις τα μήλα σε μικρά κομμάτια. Βάζεις στο τηγάνι λίγο λάδι και τα βάζεις στη

φωτιά. Ραντίζεις τα μήλα με λίγο λεμόνι για να μη μαυρίσουν. Ρίχνεις τα μήλα στο τηγάνι και ρίνεις και λίγη κανέλα και τη μαύρη ζάχαρη. Βουτυρώνεις την ταρτιέρα και απλώνεις την ζύμη και την τρυπάζ λίγο. Την βάζεις για λίγο στον φούρνο. Περιμένεις λίγο να εξατμιστούν τα υγρά από τα μήλα και προσθέτεις το κονιάκ. Προσθέτεις τα καρύδια και την υπόλοιπη ζάχαρη και στο τέλος ρίχνεις και την σοκολάτα σε κομματάκια. Βάζεις το μείγμα πάνω στη βάση. Ψήνεις στην αρχή την καλύπτεις με ένα αλουμινόχαρτο.

Δείτε και την εκτέλεση στο παρακάτω βίντεο:



TIPS & INFO

- Η τάρτα δεν πρέπει να γίνεται σε πορσελάνινο σκεύος αν τη θέλουμε τραγανή.
- Επειδή το ιδανικό είναι η τάρτα να καταναλώνεται την ίδια μέρα, τις διατηρούμε εκτός ψυγείου για να αποφύγουμε την υγρασία.
- Να αφήνεις να κρυώσουν τουλάχιστον 20 λεπτά έτσι ώστε τα συστατικά να έχουν χρόνο για να προσαρμοστούν στη θερμοκρασία δωματίου.



Δες πως μπορείς να φτιάξεις και τέλεια αλμυρή τάρτα με τυριά και σοκολάτα [εδώ](#).


