

Τάρτα με σταφύλια και κρέμα μελιού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

- ΥΛΙΚΑ για 6 μερίδες
- 1 δόση ζύμη μπριζέ* (περίπου 250 γρ.)
- 800 γρ. ανάμεικτες ρόγες από μαύρα και άσπρα σταφύλια, χωρίς κουκούτσια, πλυμένες και καλά στεγνωμένες
- λίγη ζάχαρη άχνη, για το πασπάλισμα
- Για την κρέμα μελιού
- 60 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 100 γρ. μέλι της αρεσκείας σας
- 5 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά
- 80 γρ. ζάχαρη
- 60 γρ. κορν φλάουρ
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

Χρόνος Προετοιμασίας: 20΄

Χρόνος Εκτέλεσης: περίπου 30΄

Εκτέλεση

Βουτυρώνω ελαφρώς μια στρογγυλή φόρμα για τάρτες, με διάμετρο 24 εκ., κατά προτίμηση με αποσπώμενο πυθμένα, για εύκολο ξεφορμάρισμα. Ντύνω εσωτερικά τη φόρμα με αντικολλητικό χαρτί και στρώνω τη ζύμη μπριζέ, απλώνοντας την ομοιόμορφα, ώστε να καλύψει και τα τοιχώματα. Κόβω τα περισσεύματα ζύμης με ένα μαχαίρι. Τρυπάω τη ζύμη σε διάφορα σημεία με ένα πιρούνι και βάζω τη φόρμα στο ψυγείο, μέχρι να ετοιμάσω τα υπόλοιπα υλικά.

Για την κρέμα μελιού: Σε μια μικρή κατσαρόλα ζεσταίνω το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να λιώσει, χωρίς να κάψει. Προσθέτω το μέλι και ανακατεύω καλά, μέχρι τα δύο υλικά να ενωθούν. Μαγειρεύω μέχρι να πάρουν μια βράση και αποσύρω από τη φωτιά.

Σε ένα μπολ χτυπάω τα αυγά με τη ζάχαρη, μέχρι το μείγμα να γίνει κολλώδες και να ασπρίσει. Κοσκινίζω το κορν φλάουρ στο μείγμα και συνεχίζω το χτύπημα, μέχρι να ενσωματωθεί στα υλικά, σε σχετικά υψηλή ταχύτητα, ώστε να μην σβολιάσει το μείγμα.

Χωρίς να σταματήσω το χτύπημα προσθέτω το μείγμα βουτύρου-μελιού και στη συνέχεια την κρέμα γάλακτος, και χτυπάω για μερικά λεπτά ακόμα, μέχρι το μείγμα να σφίξει και να αφρατέψει.

Προθερμαίνω το φούρνο στους 180 C.

Βγάζω τη φόρμα με τη ζύμη από το ψυγείο, και αδειάζω εκεί την κρέμα μελιού. Βάζω στην κρέμα τις ρόγες σταφυλιού, τοποθετημένες κυκλικά και εναλλάξ, για χρωματική ποικιλία. Πιέζω τις ρόγες μέσα στην κρέμα ώστε σχεδόν να βυθιστούν και βάζω την τάρτα στο φούρνο. Την ψήνω για 30 λεπτά, μέχρι η κρέμα να πάρει χρυσαφένιο χρώμα. Τη βγάζω από το φούρνο, την αφήνω να κρυώσει ελαφρώς για 10 λεπτά και την ξεφορμάρω. Την αφήνω να κρυώσει εντελώς, την πασπαλίζω με ζάχαρη άχνη και τη σερβίρω.

Πηγή: dinanikolaou.gr