



## Τάρτα σολωμού με τυρί κρέμα

- **Μερίδες:** 8-10
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 50-60 λεπτά
- **Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά

### Υλικά για την ζύμη

- 175 γρ αλεύρι σκληρό Νο1, Μύλοι Αγίου Γεωργίου
- 175 γρ αλεύρι μαλακό Νο2, Μύλοι Αγίου Γεωργίου
- 175 γρ βούτυρο αγελαδινό
- 2 κρόκους
- 75 γρ. νερό
- 7 γρ. Αλάτι
- 7 γρ. Ζάχαρη

### Υλικά για τη γέμιση

- 200 γρ. σολωμού
- 200 γρ τυρί κρέμα
- 150 γρ κρέμα γάλακτος
- 2 αυγά
- 1/3 μάτσο άνηθο
- Αλάτι & πιπέρι

### Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τη ζύμη κοσκινίζοντας τα αλεύρια. Στο κάδο του μιξέρ βάζουμε το βούτυρο και τα αλεύρια και τα χτυπάμε μέχρι να σβολιάσουν.

2) Ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά. Ρίχνουμε το νερό, το αλάτι και την ζάχαρη και χτυπάμε να ομογενοποιηθούν. Τυλίγουμε την ζύμη με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο τουλάχιστον για μια ώρα.

3) Ανοίγουμε την ζύμη και την τοποθετούμε σε καλά βουτυρωμένη ταρτιέρα. Βάζουμε στο ψυγείο για 20 λεπτά και στην συνέχεια την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο



στους 180οC μέχρι να ροδίσει και αφού έχουμε τρυπήσει την επιφάνεια παντού με ένα πηρούνι.

4) Σε ένα μπώλ ανακατεύουμε το τυρί κρέμα με την κρέμα γάλακτος, τον μισό σολωμό ψιλοκομμένο, τον άνηθο ψιλοκομμένο, αλάτι και πιπέρι

5) Ρίχνουμε το μείγμα στην προψημένη τάρτα και ψήνουμε στους 10 βαθμούς για 30 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε με τον υπόλοιπο σολωμό στην επιφάνεια της τάρτας..

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**