



Τάρτα με κρέμα, δαμάσκηνα και πεκάν

Μερίδες: 8-10

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 30-35 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 1 ώρα & 20 λεπτά

Σκεύος: ταρτιέρα 26-28 εκ.

Υλικά για τη ζύμη

- 180 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 90 γρ. βούτυρο, κρύο σε κομματάκια
- 1 κρόκο αυγού
- 40 γρ. νερό
- 3 γρ. αλάτι
- 3 γρ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. ζάχαρη καστανή για πασπάλισμα

Υλικά για την κρέμα

- 300 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 200 γρ. τυρί κρέμα σε θερμοκρασία δωματίου
- 3 κ.σ. μέλι

Υλικά για την επικάλυψη

- 3 κ.σ. ζάχαρη καστανή
- 100 γρ. καρύδια πεκάν
- [250 γρ. δαμάσκηνα SUNSWEET®](#)
- 80 ml κονιάκ

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τη ζύμη. Σε μπολ βάζουμε το αλεύρι και το βούτυρο και τα χτυπάμε με μίξερ χειρός μέχρι να σβολιάσουν.



- 2) Ρίχνουμε τον κρόκο. Ρίχνουμε το νερό, το αλάτι και την ζάχαρη και χτυπάμε να ομογενοποιηθούν. Τυλίγουμε τη ζύμη με λαδόκολλα και αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον μια ώρα.
- 3) Ανοίγουμε τη ζύμη ανάμεσα σε 2 λαδόκολλες και την τοποθετούμε σε καλά βουτυρωμένη ταρτιέρα.
- 4) Τρυπάμε καλά τον πάτο της τάρτας με πιρούνι και την πασπαλίζουμε με 2 κ.σ. ζάχαρη καστανή.
- 5) Ψήνουμε για 30-35 λεπτά, σε προθερμασμένο φούρνο στους 190oC στον αέρα, μέχρι να χρυσίσει. Την αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.
- 6) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το γιαούρτι, το τυρί κρέμα και το μέλι μέχρι να ομογενοποιηθούν. Φυλάμε την κρέμα στο ψυγείο.
- 7) Ετοιμάζουμε την επικάλυψη. Σε αντικολητικό τηγάνι ζεσταίνουμε την καστανή ζάχαρη και σοτάρουμε τα δαμάσκηνα [SUNSWEEET®](#) και τα καρύδια πεκάν, μέχρι να καραμελώσουν. Σβήνουμε με το κονιάκ και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε να κρυώσουν για 10 λεπτά.
- 8) Στήνουμε την τάρτα. Απλώνουμε την κρέμα πάνω στην ψημένη ζύμη. Ρίχνουμε το μείγμα με τα δαμάσκηνα πάνω στην κρέμα, μαζί με το σιρόπι τους.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**