



## Τάρτα με αχλάδια και τυρί κρέμα, χωρίς ζάχαρη

- **Μερίδες:** 8-10, **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά, **Χρόνος ψησίματος:** 40-45 λεπτά, **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά

### Υλικά για τη ζύμη βάσης

- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ¼ κ.γ. αλάτι
- **1 κ.σ. Candere! κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia**
- 105 γρ. βούτυρο αγελάδος, κρύο, σε κομματάκια

### Υλικά για τη γέμιση

- 250 γρ. κρέμα τυριού, σε θερμοκρασία δωματίου
- **1 ½ κ.σ. Candere! κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia**
- 1 μεγάλο αυγό
- 1 βανίλια σε σκόνη

### Υλικά για την επικάλυψη

- 4 μεσαία αχλάδια, καθαρισμένα και κομμένα σε λεπτές φέτες
- ½ κ.γ. κανέλα

### Εκτέλεση

- 1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη βάσης. Βάζουμε σε μπολ το αλεύρι, το αλάτι, το **Candere! κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia** και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε διάσπαρτα τα κομματάκια βουτύρου και ανακατεύουμε με τα δάχτυλα, μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη. Την πιέζουμε να εφαρμόσει σε ελαφρώς βουτυρωμένη ταρτιέρα, την τρυπάμε με πηρούνι, την καλύπτουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά.
- 2) Ψήνουμε τη ζύμη βάσης σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200οC για 10 λεπτά. Βγάζουμε απο το φούρνο και ετοιμάζουμε τη γέμιση.
- 3) Σε μούλτι χτυπάμε το τυρί κρέμα μέχρι να μαλακώσει. Προσθέτουμε το **Candere! με γλυκαντικό από το φυτό stevia**, τη βανίλια και το αυγό και χτυπάμε για 10 δευτερόλεπτα μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα. Ρίχνουμε τη γέμιση τυριού κρέμας πάνω στη ζύμη βάσης.



- 4) Σε μπολ ανακατεύουμε τις φέτες αχλαδιών με την κανέλα και τις τοποθετούμε ομοιόμορφα πάνω στη γέμιση.
- 5) Ψήνουμε την τάρτα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για 40-45 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα αχλάδια και να χρυσίσει η ζύμη.
- 6) Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 15 λεπτά