



Φθινοπωρινή και comfort τάρτα γλυκοπατάτας με μπαχαρικά.

Μερίδες: 8-10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα **Σκεύος:** ταρτιέρα διαμέτρου 24 εκ.

Υλικά για τη ζύμη:

- 220 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, σε κυβάκια
- 270 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ½ κ.σ. καστανή ζάχαρη
- ¾ κ.γλ. αλάτι
- 80 ml νερό παγωμένο νερό & επιπλέον εάν χρειαστεί

Υλικά τη γέμιση:

- 1 μεγάλη γλυκοπατάτα ή 2 μέτριες (750-800 γρ. με τη φλούδα), ψημένες ολόκληρες*
- 190 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας
- 80 γρ. maple syrup
- 1 ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- ¾ κ.γλ. κανέλα
- ¼ κ.γλ. μοσχοκάρυδο, φρεσκοτριμμένο
- ½ κ.γλ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Τρυπάμε με πιρούνι την γλυκοπατάτα σε διάφορα σημεία και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για περίπου 50 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει. Την αφήνουμε να κρυώσει για να την χρησιμοποιήσουμε στη συνταγή.
- 2) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Βάζουμε το μπολ με το βούτυρο στο ψυγείο όσο ετοιμάζουμε τα στεγνά υλικά. Βάζουμε στον μεγάλο κάδο της [Κουζινομηχανής Titanium Chef Baker της Kenwood](#) με προσαρμοσμένο τον Αναδευτήρα K (φτερό) το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι, χτυπάμε σε μεσαία ταχύτητα για λίγα δευτερόλεπτα και κλείνουμε.
- 3) Προσθέτουμε το κρύο βούτυρο σε κυβάκια και θέτουμε πάλι σε λειτουργία, στη χαμηλότερη δυνατή ταχύτητα για 5"-10" μέχρι να καλυφθούν τα κυβάκια από



αλεύρι και λίγο να αναμειχθούν με αυτό. Σταδιακά προσθέτουμε το παγωμένο νερό και συνεχίζουμε την ανάμειξη για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να σχηματιστεί ενιαία ζύμη. Κλείνουμε και την τσεκάρουμε: θέλουμε να είναι μαλακή και να κολλάει λίγο πάνω στον Αναδευτήρα K (φτερό) της κουζινομηχανής. Αν μας φαίνεται στεγνή, προσθέτουμε λίγο κρύο νερό, 1 κ.σ. τη φορά και συνεχίζουμε την ανάμειξη για λίγα δευτερόλεπτα. Βγάζουμε τη ζύμη από τον κάδο, τη σχηματίζουμε σε δίσκο με τα χέρια μας, την τυλίγουμε σε λαδόκολλα και τη βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.

- 4) Ξεφλουδίζουμε την γλυκοπατάτα και βάζουμε τη σάρκα της στο μικρότερο κάδο της [Κουζινομηχανής Titanium Chef Baker της Kenwood](#) με προσαρμοσμένο τον Αναδευτήρα K (φτερό). Προσθέτουμε το ρόφημα αμυγδάλου, τη ζάχαρη, το maple syrup, το εκχύλισμα βανίλιας, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και το αλάτι και χτυπάμε σε χαμηλή αρχικά ταχύτητα για 1-2 λεπτά και ανεβάζουμε σε μέτρια για λίγα ακόμα λεπτά. Χτυπάμε μέχρι να έχουμε πηχτή, ομοιόμορφη γέμιση.
- 5) Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο και την ανοίγουμε με πλάστη ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες, όσο μπορούμε σε κυκλικό σχήμα. Την προσαρμόζουμε σε ελαφρώς βουτυρωμένη ταρτιέρα και τρυπάμε με πιρούνι την επιφάνεια της βάσης της. Από πάνω απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση.
- 6) Ψήνουμε την τάρτα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 50-60 λεπτά. Την αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου κι έπειτα τη βάζουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.