

Τάρτα με γέμιση αμυγδάλου & βερίκοκα

Μερίδες: 8-10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ½ ώρες **Σκεύος:** ταρτιέρα διαμέτρου 26-28 εκ.

Φυλάμε τη τάρτα καλυμμένη στο ψυγείο για 4 μέρες.

Υλικά για τη ζύμη:

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
¼ κ.γ. αλάτι
60 ml ελαιόλαδο
60 ml ηλιέλαιο
65 ml γάλα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
60 γρ. μαύρη ζάχαρη

Υλικά για τη γέμιση:

50 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, σε θερμοκρασία δωματίου
70 γρ. μαύρη ζάχαρη
45 γρ. κορν φλάουρ
150 γρ. αλεύρι αμυγδάλου
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
150 ml γάλα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
1 ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
4-5 βερίκοκα κομμένα στη μέση

Υλικά για το σερβίρισμα (προαιρετικά):

1-2 κ.σ. αμύγδαλο φιλέ
2 κ.σ. maple syrup

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.
- 2) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το γάλα, το εκχύλισμα βανίλιας και τη ζάχαρη.

3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι, ανακατεύοντας στην αρχή με κουτάλα και μετά με το χέρι μας, μέχρι να έχουμε μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για 30 λεπτά.

4) Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη ανάμεσα σε δύο κομμάτια λαδόκολλα και την μεταφέρουμε σε ελαφρώς λαδωμένη ταρτιέρα, την εφαρμόζουμε καλά στη βάση και τα τοιχώματά της και τρυπάμε με πιρούνι την επιφάνειά της. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 20 λεπτά.

5) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε μπολ ανακατεύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το κορν φλάουρ, το αλεύρι αμυγδάλου, το μπέικιν πάουντερ, το γάλα και το εκχύλισμα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ενσωματωθούν.

6) Βγάζουμε την τάρτα από τον φούρνο (χωρίς να τον κλείσουμε). Την γεμίζουμε προσεκτικά με το μείγμα αμυγδάλου και μοιράζουμε τα βερίκοκα με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω. Ψήνουμε για 15-20 λεπτά επιπλέον.

7) Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες. Σερβίρουμε προαιρετικά με φιλέ αμυγδάλου και λίγο σιρόπι maple ή αγαύης.