

Το κάστανο, ένας «ταπεινός καρπός των φτωχών» με πλούσια συστατικά χρησιμοποιείται στην αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική αλλά και στην υψηλή γαστρονομία σε πλήθος παραλλαγών. Καιρός να εντυπωσιάσετε τους πελάτες του φούρνου σας!



Συνταγές-Εκτέλεση  
**Ελένη Καμάρδα**  
Φωτ.  
**Θεοδόσης**  
**Γεωργιάδης**

# Ποληπρόσωπο... Κάστανο!

1

## Ταρτάκια με κάστανο

### ΥΛΙΚΑ

#### Ζύμη για μπισκότα

**500 γρ.** Αλεύρι ζαχαροπλαστικής

**250 γρ.** Βούτυρο

**200 γρ.** Άχνη ζάχαρη

#### για τη γέμιση

**4** Αβγά

**200 γρ.** Ζάχαρη

**Λίγη** βανίλια

**300 γρ.** Καρύδα

ή αμύγδαλο (τρίμμα)

Πουρέ κάστανο

**2 γρ.** μπέικιν πάουντερ

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε τη ζύμη για μπισκότο, βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε τα φορμάκια για τάρτες. Με δυο λαδόκολλες πάνω-κάτω ανοίγουμε τη ζύμη σε πάχος 1mm. Με ένα-ένα τα φορμάκια πατάμε τη ζύμη, φορμάρουμε και λίγο με το χέρι. Τρυπάμε με πιρούνι και φουρνίζουμε στους 160°C για 20'. Σε μια ανοξείδωτη λεκάνη (μπασινα) χτυπάμε πρώτα τα αυγά και τη ζάχαρη, σχεδόν να διαλυθεί. Ρίχνουμε τη βανίλια, τα καρύδια ή τα αμύγδαλα, τον πουρέ κάστανο και το μπέικιν και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα (μαρίζ) πολύ καλά. Μοιράζουμε τη γέμιση στα μισοψημένα ταρτάκια και συνεχίζουμε να ψήνουμε στους 160°C για 20'. Όταν κρυσώσουν λίγο στολίζουμε με λίγο γλάσο.





Στα πλεονεκτήματά του, το γεγονός ότι μπορούν να διατηρηθούν για αρκετές ημέρες. Επιπλέον, συνοδεύουν ιδανικά τον καφέ των πελατών σας!