

Τάρτα με μους φέτας και γλυκοπικάντικη ελιά

Υλικά

Για τη μους

- 100g τριμμένη παρμεζάνα
- 200g φέτα
- 2 κ. σ. γιαούρτι στραγγιστό
- 150ml κρέμα γάλακτος
- 1 κ. σ. ελαιόλαδο
- Λίγο μαύρο πιπέρι

Για την τάρτα

- 170g βούτυρο
- 350g αλεύρι
- 2 κρόκοι αυγού
- 40ml νερό
- 7g αλάτι
- 5g ζάχαρη

Για το σερβίρισμα

- **100g Chutney Ελιάς (Κωδ. 55403)**
- Τοματίνια σε τέταρτα

Εκτέλεση

1. Ζυμώνουμε τα υλικά για την τάρτα και απλώνουμε τη ζύμη σε σκεύη της αρεσκείας μας με πάχος 1cm περίπου. Τρυπάμε με πιρούνι και ψήνουμε για 10-15 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 °C.
2. Σε πολυμηχάνημα με μαχαίρι χτυπάμε όλα τα υλικά της μους μέχρι να γίνει με υφή σαντιγί.
3. Γεμίζουμε με κορνέ τις βάσεις τάρτας αφού κρυώσουν καλά και σερβίρουμε με topping Chutney Ελιάς και φρεσκοκομμένα τοματίνια, λίγο ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.