



≡ ΓΕΥΣΕΙΣ ≡  
ΠΟΥ ΜΟΛΙΣ ΒΓΗΚΑΝ  
από αυγό





ΓΕΥΣΕΙΣ  
ΠΟΥ ΜΟΛΙΣ ΒΓΗΚΑΝ

από αυγό

Φέτος το Πάσχα έρχεται νωρίς! Ευκαιρία να χαρούμε νωρίτερα! Με τα καλύτερα υλικά και τα αγαπημένα μας προϊόντα ΓΙΩΤΗΣ θα δημιουργήσουμε τα πιο αφράτα τσουρέκια με σοκολάτα και καρύδια! Τα αγαπημένα μας κουλουράκια που μυρίζουν αγάπη και παράδοση, τώρα, με μυρωδάτο λεμόνι και μέλι! Πληθωρικές πίτες και τάρτες με λαχανικά, αρωματικά χόρτα και πλούσια τυριά! Παραδοσιακό αρνάκι αλλά και τραγανά κριτσίνια! Και φυσικά, για επιδόρπιο; Τούρτα cheesecake, τάρτα με λαχταριστά κόκκινα φρούτα και ό,τι άλλο βάλει ο ανοιξιάτικος γιορτινός μας νους!

Καλό Πάσχα!

Ανακαλύψτε περισσότερες συνταγές εδώ:

[www.sintages-jotis.gr](http://www.sintages-jotis.gr)



# Κουλουράκια λεμονιού με μέλι (χωρίς ζάχαρη)



## Υλικά

• 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 200 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη • 150 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) μέλι  
• 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 1/2 κουτ. γλυκού Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ • 1 βανίλια • 5 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) μακλέπι • 2 αυγά • Ξύσμα από 1 λεμόνι

## Εκτέλεση

Χτυπάτε για λίγο στο μίξερ το βούτυρο με το μέλι. Προσθέτετε το ένα αυγό και συνεχίζετε το χτύπημα για 2-3 λεπτά. Ρίχνετε και τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζετε το χτύπημα, σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να δημιουργηθεί μία ομοιογενής ζύμη. Πλάθετε μικρά κουλουράκια, τα αλείφετε με το αυγό και ψήνετε στους 180°C αέρα για περίπου 25 λεπτά.

**Tip:** Μπορείτε να διακοσμήσετε τα κουλουράκια με μαύρο σουσάμι.





# Τσουρέκι γεμιστό με σοκολάτα και καρύδια



**Υλικά για 2 τσουρέκια** • 2 αυγά • 150 ml (3/4 φλιτζ. τσαγιού) νερό • 150 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) μέλι • 150 γρ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο • 30 γρ. (1/2 κουτ. σούπας) ζάχαρη • 550 γρ. (4 1/4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 15 γρ. (1/2 κυβάκι) Νωπή Μαγιά ΓΙΩΤΗΣ • Ξύσμα από 1/2 πορτοκάλι • 1,5 γρ. μαστίχα • 10 γρ. μακλέπι • 1 γρ. αλάτι • 2 βανίλιες **Υλικά για τη γέμιση και το γαρνίρισμα** • 150 γρ. Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ ψιλοκομμένη • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού)

βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου • 45 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 30 γρ. (4 κουτ. σούπας) Κακάο ΓΙΩΤΗΣ • 65 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) καρύδια χοντροκομμένα • Λίγα φιστίκια Αιγίνης • Λίγα κράνμπερις

## Εκτέλεση

**Ετοιμάζετε τη ζύμη:** Βάζετε στο μπολ του μίξερ το νερό με τη Νωπή Μαγιά ΓΙΩΤΗΣ και 1/2 φλιτζάνι τσαγιού Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ και ανακατεύετε με ένα κουτάλι. Σκεπάζετε με το υπόλοιπο αλεύρι και τα αφήνετε σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν, για περίπου μισή ώρα. Βάζετε τη ζάχαρη, τη μαστίχα, το μακλέπι, τις βανίλιες και το αλάτι στο μπλέντερ να γίνουν σκόνη. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνετε το μέλι, τα 2/3 του φλιτζανιού τσαγιού βούτυρο, το ξύσμα πορτοκαλιού και το μίγμα των μυρωδικών, μέχρι να λιώσει το βούτυρο. Κατεβάζετε από τη φωτιά, προσθέτετε τα αυγά ελαφρώς χτυπημένα και, όλα μαζί, τα προσθέτετε στον κάδο με το αλεύρι. Χτυπάτε με το γάντζο σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να ξεκολλάει το μίγμα από τα τοιχώματα, και προσθέτετε το υπόλοιπο βούτυρο σε κομματάκια. Μόλις απορροφηθεί, βγάξτε τη ζύμη από το μίξερ, σκεπάζετε με μία πετσέτα και αφήνετε να φουσκώσει για περίπου 1-2 ώρες μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. **Ετοιμάζετε τη γέμιση:** Λιώνετε την Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ και το βούτυρο, προσθέτετε το Κακάο ΓΙΩΤΗΣ και τη ζάχαρη και ανακατεύετε. Ανοίγετε τη ζύμη με τον πλάστη, την διπλώνετε ξανά και ξανά, την ανοίγετε πάλι και επαναλαμβάνετε τη διαδικασία 3-4 φορές ακόμη. Χωρίζετε την ζύμη στα 2 και δημιουργείτε 2 παραλληλόγραμμα. Αλείφετε από πάνω το μίγμα της σοκολάτας και πασπαλίζετε με τους ξηρούς καρπούς. Διπλώνετε σε ρολό και τα βάζετε στο ψυγείο για 10-15 λεπτά. Παίρνετε το ένα ρολό και το κόβετε στα 2 κατά μήκος με ένα μαχαίρι, ώστε να εμφανιστούν οι στρώσεις της σοκολάτας. Γυρνάτε τις ζύμες με τη γέμιση προς τα επάνω, τις βάζετε παράλληλα και κάνετε μία κοτσίδα, την οποία τοποθετείτε σε μία φόρμα του κέικ. Επαναλαμβάνετε το ίδιο με το δεύτερο ρολό. Τα αφήνετε να ξεκουραστούν για μία ώρα και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C σε αέρα για 20-30 λεπτά.







# Τάρτα με κόκκινα φρούτα



**Υλικά για τη ζύμη** • 250 γρ. (1 ¼ φλιτζ. τσαγιού)

βούτυρο μαλακό • 200 γρ. (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη άχνη • 2 αυγά

• 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ κοσκινισμένο • Λίγο αλάτι

• 20 γρ. (3 κουτ. σούπας) νερό **Υλικά για τη γκανάζ βατόμουρο** • 225 γρ. βατόμουρα

• 50 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 50 γρ. (3 κουτ. σούπας) σιρόπι γλυκόζης • 40 ml (1/4

φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη • 625 γρ.

(5 πλάκες) Κουβερτούρα 65% Κακάο ΓΙΩΤΗΣ • 5 γρ. (1 κουτ. σούπας) ρούμι **Υλικά για το**

**γλάσο** • 2 γρ. (1 φύλλο) Ζελατίνη σε Φύλλα ΓΙΩΤΗΣ • 45 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 30 γρ. Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ • 6 γρ. (1 κουτ. σούπας) Κακάο ΓΙΩΤΗΣ • 13 ml (1 κουτ. σούπας) κρέμα γάλακτος • 25 ml (2 κουτ. σούπας) νερό

## Εκτέλεση

**Για την προετοιμασία της ζύμης:** Χτυπάτε στο μίξερ με το φτερό τη ζάχαρη άχνη με τα αυγά. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζετε το χτύπημα, μέχρι να γίνει μία ομοιογενής μπάλα, την οποία ανοίγετε σε φύλλο. Απλώνετε τη ζύμη σε μία ταρτιέρα διαμέτρου 22-24 εκατοστών.

Την τρυπάτε με ένα πιρούνι σε διάφορα σημεία και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C αέρα για 20 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσει. **Για την προετοιμασία της γκανάζ:** Σε ένα κατσαρολάκι βάζετε τα βατόμουρα, τη ζάχαρη και το σιρόπι γλυκόζης και σιγοβράζετε για

5-10 λεπτά. Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος και το βούτυρο και συνεχίζετε το βράσιμο για 2-3 λεπτά ακόμη. Ψιλοκόβετε την Κουβερτούρα 65% Κακάο ΓΙΩΤΗΣ, την προσθέτετε στο κατσαρολάκι μαζί με το ρούμι και ανακατεύετε. Σουρώνετε την γκανάζ και την απλώνετε επάνω στην

τάρτα. Βάζετε την τάρτα στο ψυγείο να παγώσει. **Για την προετοιμασία του γλάσου:** Βάζετε τη Ζελατίνη σε Φύλλα ΓΙΩΤΗΣ να μαλακώσει μαζί με 2-3 κουταλιές της σούπας κρύο νερό. Λιώνετε την Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ σε μπεν μαρί. Σε ένα κατσαρολάκι βράζετε το νερό με τη ζάχαρη,

μέχρι να αρχίσει το σιρόπι να παίρνει ένα ελαφρώς κίτρινο χρώμα. Προσθέτετε την λιωμένη κουβερτούρα μαζί με το Κακάο ΓΙΩΤΗΣ και ανακατεύετε. Στη συνέχεια, προσθέτετε τη ζελατίνη, ανακατεύετε μέχρι να λιώσει και σουρώνετε. Τέλος, προσθέτετε την

κρέμα γάλακτος, ανακατεύετε και σουρώνετε. Αν έχετε μπλέντερ χειρός, χτυπάτε λίγο το γλάσο για να γυαλίσει. Το απλώνετε πάνω από την τάρτα και γαρνίρετε με λίγα βατόμουρα.





# Τούρτα cheesecake με λεμόνι και βύσσινα



## Υλικά

• 1 συσκευασία Βάση για τούρτα με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ • 2 φακέλοι Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Τηγίζκειϊ ΓΙΩΤΗΣ • 2 φύλλα Ζελατίνη σε φύλλα ΓΙΩΤΗΣ • Ξύσμα και χυμός από μισό λεμόνι • 1 συσκευασία Μαρμελάδα Βύσσινο FYTRO • 1 κονσέρβα βύσσινα • 1050 ml (5¼ φλιτζ. τσαγιού) γάλα

## Εκτέλεση

Μουλιάζετε τη Ζελατίνη σε Φύλλα ΓΙΩΤΗΣ με 2 κουταλιές της σούπας κρύο νερό και τα λιώνετε μαζί με 1/4 φλιτζάνι τσαγιού ζεστό γάλα. Ετοιμάζετε τους 2 φακέλους Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Τηγίζκειϊ ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες. Ενδιαμέσως, προσθέτετε το χυμό, το ξύσμα λεμονιού και το γάλα με την διαλυμένη ζελατίνη και ανακατεύετε. Στραγγίζετε τα βύσσινα και με το σιρόπι τους ραντίζετε ελαφρώς την μία Βάση για τούρτα ΓΙΩΤΗΣ. Με την βοήθεια ενός κορνέ, απλώνετε την μισή κρέμα και τοποθετείτε τα μισά βύσσινα από πάνω. Στη συνέχεια, τοποθετείτε από πάνω τη δεύτερη βάση και τη ραντίζετε. Απλώνετε επάνω της την υπόλοιπη κρέμα και τα υπόλοιπα βύσσινα. Βάζετε την τούρτα στην κατάψυξη για 15 λεπτά. Τέλος, τοποθετείτε την τρίτη βάση, ραντίζετε ελαφρά με το σιρόπι και γαρνίρετε με τη Μαρμελάδα Βύσσινο FYTRO.





# Κρέμα μιλφείν με χειροποίητα σαβαγιάρ και φρούτα του δάσους



## Υλικά

• 7 αυγά • 125 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη κρυσταλλική • 100 γρ. (2/3 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη άχνη • 80 γρ. βατόμουρα • 80 γρ. μύρτιλα • 100 γρ. φράουλες • 1 φάκελο Κρέμα Ζαχαροπλαστικής Μιλφείν ΓΙΩΤΗΣ • 600 ml (2½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα

## Εκτέλεση

**Για την προετοιμασία των σαβαγιάρ:** Χτυπάτε τα ασπράδια, μέχρι να γίνουν μία σφικτή μαρέγκα. Χτυπάτε τους κροκούς μαζί με τη ζάχαρη, κρυσταλλική και άχνη, μέχρι να ασπρίσει το μίγμα. Προσθέτετε λίγη-λίγη τη μαρέγκα, ανακατεύοντας με μία σπάτουλα. Στη συνέχεια, ρίχνετε το Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ και ανακατεύετε. Εάν θέλετε, μαζί με το αλεύρι προσθέτετε μία κοφτή κουταλιά του γλυκού ελληνικό καφέ. Βάζετε το μίγμα σε ένα κορνέ. Απλώνετε σε ένα ταψί μία λαδόκολλα και αρχίζετε να σχηματίζετε με το μίγμα ομοιόμορφα στρογγυλά σαβαγιάρ. Ψήνετε τα σαβαγιάρ στους 160°C αέρα για περίπου 18-20 λεπτά. Ετοιμάζετε την Κρέμα Ζαχαροπλαστικής Μιλφείν ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου και την τοποθετείτε σε ένα κορνέ. Σε ένα μεταλλικό μπολ βάζετε τα φρούτα και τα πασπαλίζετε με μια κουταλιά του γλυκού ζάχαρη. Ρίχνετε ολόκληρα τα βατόμουρα και τα μύρτιλα, καθώς και τις φράουλες κομμένες σε μεγάλα ζάρια. Τα βάζετε στο ψυγείο για 15 λεπτά. Σε μία πιατέλα διαμέτρου 26 εκατοστών τοποθετείτε τα μισά σαβαγιάρ. Απλώνετε από πάνω την κρέμα μιλφείν και τοποθετείτε γύρω-γύρω τα υπόλοιπα σαβαγιάρ. Τέλος, απλώνετε τα φρούτα μαζί με το σιρόπι τους στο κέντρο.





## Κριτσίνια με ελιές



### Υλικά

• 100 γρ. ελιές καλαμών (ψυλοκομμένες) • 75 γρ. (2/3 φλιτζ. τσαγιού) κεφαλογραβιέρα ή γραβιέρα τριμμένη • 1 γρ. πάπρικα • 2 αυγά • 325 γρ. (2<sup>2</sup>/<sub>3</sub> φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ κοσκινισμένο • 200 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) μαργαρίνη • 45 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) λευκό κρασί • 3 γρ. αλάτι • 5 γρ. (1 κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ • 2 κουτ. σούπας παπαρουνόσπορος

### Εκτέλεση

Σε ένα κάδο του μίξερ προσθέτετε τη μαργαρίνη, το λευκό κρασί και το αλάτι. Μετά, βάζετε την τριμμένη κεφαλογραβιέρα, την πάπρικα, τις ελιές καλαμών και το ένα αυγό. Τα χτυπάτε σε χαμηλή ταχύτητα για 3 λεπτά. Χτυπάτε το μίγμα για άλλα 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Χαμηλώνετε την ταχύτητα και, χωρίς να κλείσετε το μίξερ, προσθέτετε το Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ και το Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ. Χτυπάτε το μίγμα για 7 λεπτά ακόμα. Βγάζετε τη ζύμη από τον κάδο, την τυλίγετε σε διάφανη μεμβράνη και την βάζετε στο ψυγείο για 10 λεπτά. Πλάθετε μακρόστενα κορδόνια, τα κόβετε και τα τοποθετείτε σε ταψί, στο οποίο έχετε απλώσει χαρτί ψησίματος. Αλείφετε την επιφάνεια τους με αυγό, πασπαλίζετε με τον παπαρουνόσπορο και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C αέρα για 15 περίπου λεπτά.







# Μπατσαριά με καραμελωμένα κρεμμύδια



## Υλικά

• 3 μεγάλα κρεμμύδια ξερά • 4 φρέσκα κρεμμύδια • 125 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) καλαμποκάλευρο • 375 γρ. (3 φλιτζ. τσαγιού) Φαρίνα Κόκκινη ΓΙΩΤΗΣ  
• 250 ml (1 ¼ φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 300 ml (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) αραβοσιτέλαιο • 250 γρ. φέτα • 250 γρ. ανθότυρο • 5 αυγά • 2 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ • 5 γρ. (2 κουτ. σούπας) ρίγανη • Λίγο αλάτι • Λίγο πιπέρι • Λίγο σουσάμι • 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο

## Εκτέλεση

Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια και τα σοτάρτε με το ελαιόλαδο. Χτυπάτε τα 4 αυγά μέχρι να φουσκώσουν και προσθέτετε το αραβοσιτέλαιο, το γάλα, το αλάτι, το πιπέρι και τη ρίγανη. Στο μίγμα βάζετε επιπλέον το Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ, τη Φαρίνα ΓΙΩΤΗΣ, το καλαμποκάλευρο και, στο τέλος, τα τυριά και τα κρεμμύδια. Αλείψετε ένα μεγάλο ταψί με λίγο ελαιόλαδο, αδειάζετε το μίγμα και αλείψετε την επιφάνεια με ένα αυγό. Πασπαλίζετε με το σουσάμι και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 30 λεπτά.





# Τάρτα με κιμά και τσιμένι



**ΓΙΩΤΗΣ®**

## Υλικά για τη γέμιση

- 1 φακελάκι Πουρές Πατάτας ΓΙΩΤΗΣ • 300 ml (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 1/2 κιλό μοσχαρίσιος κιμάς • 150 γρ. τομάτες κονκασέ • 2 μικρά κρεμμύδια ξερά • 1 σκελίδα σκόρδο • 1 καρότο • 200 γρ. (1½ φλιτζ. τσαγιού) τριμμένη γραβιέρα • 150 ml (3/4 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος • 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • 1 αυγό • 1/2 κουτ. γλυκού τσιμένι • Λίγο αλάτι • Λίγο πιπέρι • 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) κόκκινο κρασί • 1 φλιτζ. τσαγιού νερό

## Υλικά για την τάρτα

- 320 γρ. (2 ½ φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 200 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη κομμένη σε μικρά κομμάτια • 1 αυγό χτυπημένο • 40 ml (2 κουτ. σούπας) γάλα • 2 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ • 3 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) αλάτι • 3 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) ζάχαρη

## Εκτέλεση

**Για την προετοιμασία της γέμισης:** Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια, το καρότο και το σκόρδο. Τα σοτάρετε μαζί με τον κιμά στο ελαιόλαδο. Σβήνετε με κρασί. Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι, την τομάτα, το τσιμένι και το νερό και σιγοβράζετε. Όταν ψηθεί ο κιμάς και έχουν εξατμισθεί όλα τα υγρά, προσθέτετε την κρέμα γάλακτος και βράζετε για 1 λεπτό. Κατεβάζετε από τη φωτιά και προσθέτετε το αυγό, ελαφρώς χτυπημένο, μαζί με το τυρί και ανακατεύετε. **Για την προετοιμασία της τάρτας:** Ανακατεύετε το Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ με τη ζάχαρη, το αλάτι και το Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ. Στη συνέχεια, προσθέτετε το βούτυρο, το γάλα και το αυγό. Ανοίγετε τη ζύμη με τον πλάστη και τη βάζετε σε μια βουτυρωμένη ταρτιέρα διαμέτρου 26-28 εκατοστών. Τρυπάτε την τάρτα με ένα πιρούνι και την ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C αέρα για 15 περίπου λεπτά. Προσθέτετε το μίγμα του κιμά και ψήνετε για άλλα 5 λεπτά. Ετοιμάζετε τον Πουρέ Πατάτας ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού και τον βάζετε επάνω στην τάρτα με κορνέ. Πασπαλίζετε με τυρί και ψήνετε μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια της τάρτας.





## Τυρένια τάρτα κολοκύθας



### Υλικά για τη γέμιση

• 300 γρ. κολοκύθα • 200 γρ. τυρί μετσοβόνη καπνιστό • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος • 3 αυγά

### Υλικά για την τάρτα

• 375 γρ. (3 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 15 γρ. (3 κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ • 1 κουτ. γλυκού αλάτι • 50 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) κεφαλοτύρι τριμμένο • 65 γρ. (1/3 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη • 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα

### Εκτέλεση

Σε ένα μπολ του μίξερ προσθέτετε όλα τα υλικά για την τάρτα, εκτός από το βούτυρο, και ανακατεύετε. Σιγά-σιγά προσθέτετε το βούτυρο και συνεχίζετε το χτύπημα σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να δημιουργηθεί μία ζύμη ομοιογενής που δεν θα κολλάει στα τοιχώματα του κάδου. Την τοποθετείτε στο ψυγείο για 10 λεπτά να ξεκουραστεί. Τρίβετε την κολοκύθα στον τρίφτη από τη χοντρή πλευρά και την αλατίζετε, για να βγάλετε τα υγρά της. Ανοίγετε τη ζύμη, πασπαλίζοντας με λίγο αλεύρι. Την τοποθετείτε σε μία ταρτιέρα διαμέτρου 30 εκατοστών, πιέζοντας ελαφρά με το χέρι. Την τρυπάτε με ένα πιρούνι σε διάφορα σημεία και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C αέρα για 10 λεπτά. Σε ένα μεταλλικό μπολ βάζετε την κολοκύθα, αφού τη στραγγίσετε με τα χέρια σας. Προσθέτετε το τυρί σε μικρά κομματάκια, την κρέμα γάλακτος και τα αυγά. Ανακατεύετε το μίγμα, μέχρι να γίνει κυλός. Βγάζετε την τάρτα από το φούρνο, απλώνετε τη γέμιση και ψήνετε άλλα 20 λεπτά στην ίδια θερμοκρασία. Προς το τέλος του χρόνου, εάν θέλετε, μπορείτε να γυρίσετε το φούρνο στο γκριλ για 5 λεπτά, ώστε η τάρτα να πάρει πιο σκούρο χρώμα από πάνω και να καραμελώσει το τυρί.





# Αρνάκι μπρεζέ με σάλτσα μέντας & πουρέ πατάτας



## Υλικά για το αρνάκι

- 1 μπούτι αρνιού (1.500 γρ.) • 300 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) τυρί αρσενικό Νάξου • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) κόκκινο κρασί • 2 κρεμμύδια ξερά • 2 καρότα • 3 σκελίδες σκόρδο • Λίγο δεντρολίβανο • Λίγο αλάτι • Λίγο πιπέρι • 1 ματσάκι μέντα • 1/3 ματσάκι μαϊντανός • 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • 1 φλιτζ. τσαγιού νερό

## Υλικά για τη γαρνιτούρα

- 1 φακελάκι Πουρές Πατάτας ΓΙΩΤΗΣ • 300 ml (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα • Λίγη πάπρικα γλυκιά • 100 γρ. (2/3 φλιτζ. τσαγιού) τυρί τριμμένο • 20 γρ. σουσάμι

## Εκτέλεση

Αλατοπιπερώνετε το αρνί και το γεμίζετε με το τυρί. Το δένετε με σπάγκο κατάλληλο για ψήσιμο και το τοποθετείτε σε μία γάστρα. Προσθέτετε το κρασί, το σκόρδο, το κρεμμύδι, το καρότο, το δεντρολίβανο και το νερό. Κλείνετε τη γάστρα και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 2 ώρες. Σουρώνετε τα υγρά από το κρέας, τα βάζετε σε μια κατσαρόλα και βράζετε, μέχρι να πήξει η σάλτσα του αρνιού. Χτυπάτε στο μπλέντερ τα φύλλα της μέντας και του μαϊντανού με το ελαιόλαδο. Προσθέτετε αλάτι και πιπέρι. Ετοιμάζετε τον Πουρέ Πατάτας ΓΙΩΤΗΣ, χρησιμοποιώντας 2 φλιτζάνια τσαγιού νερό και 1 ½ φλιτζάνια τσαγιού γάλα. Κάνετε φωλιές πουρέ με τη βοήθεια ενός κορνέ, πασπαλίζετε με πάπρικα, τυρί και σουσάμι και τις βάζετε στο γκριλ να πάρουν χρώμα. Σερβίρετε το κρέας με τη σάλτσα αρνιού, τη σάλτσα μέντας, και τον πουρέ.

