



Malinový tarte flambée s mäkkým syrom

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na cesto

250 g	Múka
125 ml	Voda
3 PL	Olivový olej
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na dekoráciu

100 g	Kyslá smotana
100 g	Crème fraîche
100 g	Syr s modrou plesňou alebo kozí syr
150 g	Maliny
1 kus	Červená cibuľa
1 kus	Jarná cibuľka
2 PL	Med
1 PL	♦ Talianske bylinky
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

- 1 Príprava cesta: Zmiešajte múku, vodu, štipku soli a olej a vypracujte cesto. Ako rýchlu alternatívu môžete použiť hotové cesto na pizzu.
- 2 Predhrejte rúru na 230 °C (440 °F) pomocou konvenčného nastavenia rúry.
- 3 Cesto natenko rozvalkajte na dvoch plechoch s papierom na pečenie, aby ste vytvorili dva koláče tarte flambée. Potrite zmesou kyslej smotany a crème fraîche.
- 4 Nakrájajte cibuľu na tenké kolieska a nakrájajte syr s modrou plesňou nadrobno. Umyte bobul'ové ovocie a nechajte ho odkvapať.
- 5 Prísady rovnomerne rozložte na koláče tarte flambée a ochuťte soľou a zmesou rustikálnych bylín Kotányi.
- 6 Každý koláč tarte flambée pečte na najspodnejšej úrovni rúry 5 – 8 minút.
- 7 Nakoniec ozdobte koláče tarte flambée jemnými krúžkami jarnej cibulky a medom a podávajte.

