Malinový tarte flambée s mäkkým syrom

30—40 Min

Príprava

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 rozvaľkajte 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 bobuľové ovocie a nechajte ho odkvapkať.
5. Prísady rovnomerne rozložte na koláče tarte flambée a ochuťte soľou a zmesou rustikálnych byliniek Kotányi.
6. Každý koláč tarte flambée pečte na najspodnejšej úrovni rúry 5 – 8 minút.
7. Nakoniec ozdobte koláče tarte flambée jemnými krúžkami jarnej cibuľky a medom a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

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 byliny
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná