



Съставки за 4 Порции

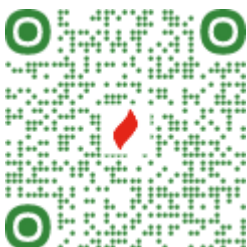
♦ = Kotányi Produkte

За тестото

250 g	Брашно
125 ml	Вода
3 с.л.	Зехтин
	♦ Морска сол

За пълнката

200 g	Заквасена сметана
100 g	Синьо сирене
150 g	Малини
1 бр.	Червен лук
1 стрък	Зелен лук
2 с.л.	Мед
1 с.л.	♦ Рустикана
	♦ Морска сол



Тарт фламбè (Flammkuchen) с малини и синьо сирене

⌚ 30—40 Минути



Подготовка

- 1 Нарежете червения и зеления лук на тънки кръгчета, а синьото сирене на кубчета. Измийте малините и ги оставете да се отцедят.
- 2 За да направите тестото: разбъркайте брашното, водата, щипка сол и зехтина. Омесете тесто.

СЪВЕТ: Можете да използвате и готово тесто за пица, ако нямате време.

- 3 Загрейте фурната на 230°C предварително. Разделете тестото на две равни части и разточете на тънко, за да направите основата на торта.
- 4 Сложете едната основа за торта в тава, покрита с хартия за печене. Намажете внимателно със заквасена сметана. Разпределете отгоре половината от синьото сирене, червения лук, зеления лук и малините. Поръсете с мелничката Рустикана на Kotányi.
- 5 Опечете на най-долното ниво на фурната за 5-8 минути. След това повторете и с другия тарт.

СЪВЕТ: Пригответе ги едновременно, ако има достатъчно място в тавата.

- 6 Сервирайте тартовете и се насладете. Можете да залеете с фина струйка мед по желание.