

Тарт фламбе с малиной и мягким сыром

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Тесто: смешайте муку, воду, щепотку соли и масло и замесите тесто. Также можно использовать готовое тесто для пиццы.
2. Предварительно нагрейте духовку до 230 °C.
3. Раскатайте тесто тонким слоем на двух покрытых пергаментом противнях, чтобы сделать два тарта фламбе. Смажьте сметаной.
4. Нарежьте лук тонкими кольцами и мелко нарежьте голубой сыр. Вымойте ягоды и дайте воде стечь.
5. Равномерно распределите ингредиенты по тартам и добавьте соль и приправу Итальянские травы от Kotányi.
6. Выпекайте каждый тарт фламбе на самом нижнем уровне духовки в течение 5–8 минут.
7. Перед подачей украсьте тарты тонкими кольцами лука и полейте медом.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Тесто

250 г	Мука
125 мл	Вода
3 ст. л.	Оливковое масло
1 щепотка	Соль морская

Топпинг

100 г	Сметана
100 г	Сметана
100 г	Голубой или козий сыр
150 г	Малина
1 шт.	Красный лук
1 шт.	Зеленый лук
2 ст. л.	Мед
1 ст. л.	Приправа Итальянские травы
1 щепотка	Соль морская