



Малиновий тарт фламбе з м'яким сиром

⌚ 30—40 хв ♡ ♡ ♡

Приготування

Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

Для тіста

250 г	Борошно
125 мл	Вода
3 ст. л.	Оливкова олія
1 щіпка	♦ Сіль морська йодована

Для начинки

100 г	Сметана
100 г	Крем-фреш
100 г	Блакитний або козячий сир
150 г	Малина
1 шт.	Червона цибуля
1 шт.	Зелена цибуля
2 ст. л.	Мед
1 ст. л.	♦ Трави Італійські
1 щіпка	♦ Сіль морська йодована

- 1 Приготуйте тісто: змішайте борошно, воду, щіпку солі й олію та замісіть тісто. Щоб зекономити час, скористайтесь готовим тістом для піци.
- 2 Розігрійте духовку до 230 °C (440 °F), використовуючи режим конвенційного нагрівання.
- 3 Тонко розкатайте тісто й розкладіть на два дека, вистелені пергаментом, щоб отримати два тарти фламбе. Намастіть сумішшю сметани й крем-фреш.
- 4 Цибулю наріжте дрібними кільцями й розкришіть блакитний сир. Помийте ягоди й дайте залишкам води стекти.
- 5 Рівномірно розподіліть інгредієнти по тартах фламбе. Додайте сіль та "Трави італійські" від Kotányi.
- 6 Випікайте кожен із тартів фламбе на нижній полиці духовки протягом 5–8 хвилин.
- 7 Насамкінець приправте тарт фламбе дрібними кільцями зеленої цибулі та медом і насолоджуйтесь.

