



Пикантен тарт с малини

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

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

За декорация

100 g	Заквасена сметана
100 g	Заквасена сметана
100 g	Синьо сирене или козе сирене
150 g	Малини
1 брой	Червен лук
1 брой	Зелен лук
2 с.л.	Мед
1 с.л.	♦ Рустикана
1 щипка	♦ Морска сол

- 1 За да направите тестото: Смесете брашното, водата, щипка сол и олиото и замесете тесто. Като бърза алтернатива използвайте готово тесто за пица.
- 2 Загрейте фурната на 230°C (440°F), като използвате настройката за конвекционно печене.
- 3 Разточете тестото тънко върху две тапи, покрити с хартия за печене, за да направите два тарта. Намажете със смес от заквасена сметана и крем фреш.
- 4 Нарежете лука на фини кръгчета, а синьото сирене на кубчета. Измийте плодовете и ги оставете да се отцедят.
- 5 Разпределете съставките равномерно върху тартовете, след това овкусете със сол и мелничка Рустикана Kotányi.
- 6 Печете всеки тарт на най-долното ниво на фурната за 5-8 минути.
- 7 Накрая поръсете тартовете с пресен лук и овкусете с лъжичка мед.

