

Малиновий тарт фламбе з м’яким сиром

30—40 хв

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

Приготування

1. Приготуйте тісто: змішайте борошно, воду, щіпку солі й олію та замісіть тісто. Щоб зекономити час, скористайтеся 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.