

Tarta cu brinza si coacaze rosii

Tarta cu brinza si coacaze rosii



Ingrediente :

Pentru blat: 250 g faina, 60 g zahar, 125 g unt, 1 pachet zahar vanilat, 1 ou. Umplutura: 1 kg brinza de vaca, 1 pachet zahar vanilat, 200 g gem de lamiie sau lemon curd, 4 oua, 125 g unt, 75 g amidon, 300 g coacaze rosii

Preparare :

Din ingredientele de blat se prepara rapid un aluat. Se inveleste in folie si se da la frigider 30 minute. Se unge cu unt o forma de tort cu marginea detasabila si se intinde aluatul in asa fel incit sa urce pe margini cit de 3 degete. Se acopera cu hirtie de copt si se dispun nuci, alune in coaja pe hirtie, pentru a nu lasa caldura cuptorului sa arda suprafata blatului. Se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius, pe raftul cel mai de jos, 20 minute. Se amesteca cu mixerul ingredientele de umplutura, minus coacazele. Acestea se spala si apoi se separa de codite cu ajutorul unei fuculite: tineti coacazele de coada si treceti usor cu furculita de-a lungul tulpinei

pe care se afla coacazele. Astel, acestea se desprind fara sa se sparga. Se incorporeaza coacazele la umputura (eu le pun cu mina, sa evit zdrobirea lor). Se scoate blatul din cuptor si se indeparteaza hirtia de copt. Se dispune umplutura uniform si se reduce temperatura cuptorului la 175 grade Celsius. Se coace 60 minute si apoi 20 acoperit cu hirtie de copt sa nu se rumeneasca prea tare. La final, tarta este moale deci trebuie sa o lasati sa se raceasca complet inainte de taiere (cam 2 ore). Se serveste ca atare sau pudrata cu zahar.