

Tarta cu brinza dulce si portocale

Tarta cu brinza dulce si portocale



Ingrediente :

Blat: 125 g unt, 175 g faina, 40 g zahar, 1 galbenus ou, 1 lingura suc de lamiie. Umplutura: 800 g brinza de vaci, 120 g zahar, 2 lingurite coaja rasa portocale, sucul de la o portocala, 60 g faina, 4 oua, 2 portocale pentru decor

Preparare :

Untul bucati se amesteca cu faina, zaharul, galbenusul, sucul de lamiie si un praf de sare si se framinta un aluat. Se lasa jumatate de ora la rece, invelit in folie de plastic. Se unge o forma de tort rotunda cu unt, se intinde aluatul si se ridica o margine de cam doua degete pe lat. Eu fac altfel: tai din hirtie de copt un cerc cu diametrul cit fundul formei plus doua degete si intind aluatul pe hirtie, dupa care il asez in forma de tort. Se fac citeva cute pe margine, dar este mai usor de intins aluatul in acest mod. Se aseaza peste aluat o hirtie de copt pe care se presara boabe de fasole. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius timp de 20 de

minute. Intre timp, se amesteca toate ingredientele pentru compozitie si se scoate blatul din cuptor, se indeparteaza folia cu boabele de fasole, se aseaza compozitia si se niveleaza. Se scade temperatura la 160 grade Celsius si se mai coace o ora. Se stinge cuptorul, se lasa sa se raceasca tarta in cuptor si se orneaza inainte de servire cu felii de portocale taiate subtire si raspindite, in forma de cercuri, pe toata suprafata tartei.