

Песочный тарт с ревенем

Ингредиенты

для коржа:

- Мука - 300 г
- Сливочное масло - 200 г
- Сыр Пармезан - четверть ч.л
- Сахарная пудра - 50 г
- Желтки - 2 шт
- Вода - 3 ст.л холодная
- Сливочное масло - (для смазывания формы)

для начинки:

- Малина - 350 г свежая или размороженная
- Ревень - 250 г
- Сахар - 150 г
- Желатин - 15 г (в порошке или пластинках)
- Руккола - горсть
- Цедра лимона - 1 плода
- Свежие ягоды - горсть малины для украшения



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Для теста: разотрите сливочное масло с мукой и сахарной пудрой. Добавьте желтки, влейте холодную воду и замесите тесто. Скатайте тесто в шар, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на 15 минут.

2

Раскатайте тесто в пласт толщиной чуть меньше 1 см, выложите его в низкую форму с рифлеными бортиками (форма для тарта), смазанную сливочным маслом, и проколите вилкой в нескольких местах. Выпекайте тесто в разогретой до 180 °С духовке 25 минут.

3

Тем временем займитесь начинкой. Замочите желатин в холодной воде (пластинки – на 5 минут, порошок – на 20–30). Малину смешайте с сахаром в небольшой кастрюльке или сотейнике и проварите на среднем огне 15–20 минут. Снимите малину с огня и добавьте в нее листья рукколы, замоченный желатин и тертую цедру лимона. Размешайте до полного растворения желатина, если остались комочки – снова прогрейте смесь и тщательно промешайте.

4

Нарежьте ревень небольшими ломтиками, выложите на тесто и сверху залейте получившимся малиновым соусом. Отправьте пирог в духовку еще на 10 минут при 120 °С.

5

Готовый пирог уберите в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив свежими ягодами малины.

Приятного вам аппетита :)