



reteta-video.ro

## Tarta Sarata cu Branzeturi

O **tarta sarata cu branzeturi** este un bun moment sa facem curatenie in frigider. Cred ca si voua vi se intampla sa mai aveti bucatarie plina de branza pe care nu le mai vrea nimeni, de ce sa nu le putem mai bine intr-o **placinta cu branzeturi**, cu aluat fraged si umplutura cremoasa. Se pregateste rapid si usor si puteti folosi orice combinatie de branzeturi (telemea, Gouda, cascaval, Emme, parmezan,...), insa acestea nu trebuie sa fie apoase, cu zer. Sigur ca puteti pune si cateva bucatute de bacon sau felii de sunca afumicata dar si legume: ardei, masline, sparanghel, spanac, buchetele de broccoli, dovlecei scursi de zeama, ceapa, praz sau ciuperci uscate. Cu cat mai multe, cu atat mai bine, caci tarta voastra va fi si mai delicioasa! E un fel de **quiche**. Asta pentru ca are exact ce-l defineste: un **aluat frantuzesc**, fraged si sfaramicios (pate brisee) si umplutura de oua, smantana dulce si branza. Al meu e mai mult un **fromages** 😊 (telemea de vaca, cascaval, parmezan si branza de capra). Tot ce trebuie sa facem pentru **tarta aperitiv** de inspiratie **frantuzeasca** este un blat pe baza de unt. Care nu trebuie sa fie tare, ci pufos. Turnam umplutura si practic **tarta cu branza** este gata. Este buna, buna si calduta dar si rece. Calduta la micul dejun sau ca si fel principal langa o salata, mai ales daca sunteti ovo-lacto-vegetarieni sau rece la picnic ori in pachetelul pentru serviciu sau scoala.

### INGREDIENTE TARTA APERITIV CU BRANZETURI

250 g de faina  
125 g de unt foarte rece, taiat in cubulete  
un ou rece  
150 g de branza telemea rasa  
100 g de cascaval ras  
50 g de parmezan razuit  
50 g de branza moale de capra  
200 ml de smantana pentru gatit  
4 oua  
o lingurita cu seminte de chimen  
sare  
piper proaspat macinat

### MOD DE PREPARARE TARTA SARATA CU BRANZETURI

#### PASUL 1

Facem crusta crocanta pentru tarta – in vasul robotului pregatit pentru framantat punem faina, un sfert de lingurita cu sare si untul foarte rece, scos direct din frigider si cu minim 80% grasime si mixam. Cu cat untul este mai gras si deci contine mai putina apa, cu atat tarta va fi mai frageda. Daca nu aveti robot folositi 2 furculite sau 2 cutite sau chiar si varful degetelor insa, trebuie sa amestecati foarte bine pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Din cand in cand adunam aluatul de pe peretii vasului si continuam sa mixam. Nu framantam ci doar pana cand aluatul are un aspect nisipos, ca niste frimituri. Punem oul scos direct din frigider sau, pentru un aluat mai ligandat, lingurita cu apa foarte rece puse una cate una, si continuam sa mixam pana cand aluatul incepe sa se lege si sa se stranga. Rasturnam compozitia pe o folie alimentara si o strangem rapid, pentru a nu se incalzi, pana cand obtinem o bila pe care o punem in frigider pentru un timp de minim 30 de minute.

#### PASUL 2

Pregatim umplutura pentru tarta – punem oule intr-un castron, condimentam cu piper si sare (in functie de cat de sarate sunt branzeturile folosite) si le batem bine. Turnam smantana dulce, cu minim 30% grasime si omogenizam. Punem branza rasa, cascavalul si castronul cu sferturi din parmezanul razuit si amestecam bine.

#### PASUL 3

Incalzim cuptorul.

Dupa cele 30 de minute scoatem aluatul fraged din frigider, il desfacem din folie, il punem intre doua hartii pentru copt si il intindem pe sucitorul dinspre centru spre margini pana cand obtinem o foaie cu grosimea de 4-5 mm si diametrul de 35 cm, adica cat diametrul pe care o sa o folosim plus marginile. Daca aluatul nu este suficient de rece, acesta se va lipi, iar daca este prea rece se va sfarsi. Daca se rupe putin il adunam la loc in forma de bila, timp in care il incalzim usor cu mainile, si o luam de la capat. Daca devine lipicioasa mai lasam putin in frigider. Cel mai simplu il intindem intre doua hartii pentru copt, dar puteti sa o faceti si pe masa presarata cu faina sau mai aproape de forma tavii pe care o folositi.

#### PASUL 4

Rulam foaia de aluat pe sucitor si o desfacem deasupra formei pe care nu este nevoie sa o ungem (aluatul frantuzesc este suficient de gras). Apasam usor pe margini pentru ca aluatul sa nu se micșoreze (prea mult) la copt si il mulam pe forma pentru tarta, ridicandu-l pe margini pana sus. Decupam marginile in exces, il intepam din loc in loc cu o furculita (pentru a nu se umfla la copt), punem deasupra o hartie pentru copt si umplem forma cu boabe de fasole, naut, orez sau bilute speciale.

#### PASUL 5

Punem aluatul pentru tarta in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 12-13 minute, cat sa prinda culoare.

**PASUL 6**

O scoatem din cuptor, indepartam hartia si greutatile puse deasupra si turnam peste ea compozitia pentru umplutura. Din loc  
punem bucatele de branza moale de capra, presaram parmesanul ramas si semintele de chimen.

**PASUL 7**

Punem tarta sarata in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 30-35 de minute, pana cand umplutura este legata, dar totusi putin  
si rumenita.

**PASUL 8**

O lasam sa se raceasca 15-20 de minute, apoi o putem felia frumos, fara sa se sfarame.

**PASUL 9**

Servim tarta ca aperitiv la masa de pranz, la cina sau micul dejun sau, daca mai ramane, putem lua o feliuta din ea si a doua zi la  
sau scoala.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tarta Sarata cu Branzeturi*.**

**POFTA BUNA!**