



reteta-video.ro

Tarta Rustica cu Capsuni si Aluat Fraged

O **tarta cu capsuni si aluat fraged** este modul meu de a spune la revedere primavara capricioasa si bun venit vara! Bun venit se deservesc deserturilor cu fructe, al prajiturilor simple, rapide si usoare pe care stiti ca le ador, al placintelor, al tartelor si torturilor! Si, in mod ciudat, puteam sa o intampin altfel decat cu o **tarta rustica cu capsuni si aluat fraged** delicioasa! Una perfect imperfecta caci, desi este rustica e totusi eleganta, cu un aluat crocant, foarte putin zahar, dar alaturat unei umpluturi simple, dar savuroase, de **capsuni** proaspete. Incet, incet tarabele incep sa fie pline de **capsuni**, care de care mai parfumate, mai mari, mai dulci si mai ispititoare. Dar ce sa ma fac eu care sunt alergica? Pai ce fac? Mananc eu ce mananc, pana cand incep sa-mi apara mici bubite pe piele si stiu ca e momentul sa opresc. Iar ce mai ramane le iau si le pun in cea mai simpla **prajitura cu capsuni**.

Desi sunt constienta ca ar trebui sa cumpar cantitati mai mici, pur si simplu nu resist! Tentatia e atat de mare! Ma ameteste mirabilul ei aroma! Si de multe ori iau intentionat mai multe, pentru ca stiu sigur ca o parte din ele vor ajunge intr-un **desert cu capsuni**, asa cum s-a intamplat si de data aceasta.

Erau destul de aratoase, dar parca nu aveau gustul **capsunilor** din copilarie, din gradina bunicii. Asa ca nici nu am mancat (prea devotat) si m-am gandit ca o **tarta cu capsuni** m-ar putea ajuta sa-mi treaca pofta. Stiti, genul de **prajitura de casa** care se face in doi timpi si cu cateva miscari. E o tarta fara pretentii, fara decor, dar care poate sa fie vedeta pe orice masa. Daca vi se pare complicat si o foaie de placinta va intimideaza, atunci sigur o **tarta rustica cu aluat fraged** este mult mai usor de pregatit. Cu cat marginile ei sunt mai imperfecte, cu atat sa arate mai bine.

Francezii ii spun **galette cu capsuni** sau galetta, iar italienii crostata si nu este altceva decat cea mai simpla tarta cu fructe si aluat fraged. Pentru ca nu avem nevoie de o tava speciala, nu trebuie sa facem o umplutura complicata, nu trebuie sa-ti bati capul sa faci o placinta perfecta, ci doar sa ne bucuram de simplitate. Pregatim rapid o foaie de aluat fraged (pate sucee, cum i-ar spune francezii, ca sa nu uitam amintit de ei, sau shortcrust pastry, cum ii spun englezii), punem deasupra fructele si tac-pac, gata **tarta rustica cu capsuni**.

Iar daca sunteti in criza de timp, faceti aluatul pentru tarta cu o seara inainte, pastrati-l la rece, iar cu 15 minute inainte sa incepe sa se pregateasca tarta, scoteti-l din frigider, lasati-l sa se incalzeasca putin si apoi il intindeti. Adica exact pana cand pregatiti **capsunile**! Iar se pare ca este genul de **prajitura cu fructe** pe care poti sa o faci si cand se anunta musafiri pe drum, si cand ai pofta de ceva bun si nu prea sofisticat, si cand iesi la picnic, si cand ar merge ceva dulce langa o cafea sau o limonada, dar si la masa din weekend cu familia. Nu va spun cat de bine miroase in casa cand in cuptor ai **placinta cu capsuni**! Si cum se aude borborosind usor! Si cum nu poti sa te abtine!!! Caci da, **galette cu capsuni** pentru mine inseamna ca a venit in sfarsit vara! Adica se va umple blogul cu **prajituri cu fructe**! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE TARTA RUSTICA CU CAPSUNI SI ALUAT FRAGED

Pentru aluatul fraged:

300 g de faina
150 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in bucatele
25 g de zahar
un ou rece
3-4 linguri cu apa rece
sare

Pentru umplutura tartei cu capsuni:

400 g de capsuni
2 linguri cu zahar
20 g de amidon de porumb
2 linguri cu zeama de lamaie
30 g de unt
un albus
un galbenus
2 linguri cu zahar brun

MOD DE PREPARARE TARTA RUSTICA CU ALUAT FRAGED SI CAPSUNI

1. Cum se pregateste aluatul pentru tarta cu capsuni. In vasul robotului pregatit pentru framantat punem faina, cele 25 de g zahar, un sfert de lingurita cu sare si untul rece, scos direct din frigider, cu minim 80% grasime si taiat in cubulete, si mixam pana cand aluatul ia un aspect nisipos, ca niste firimituri. Adaugam oul rece, scos direct din frigider si mixam scurt. Punem apa rece, lingura cu lingura si mixam rapid dupa fiecare adaugare. Mixam doar pana cand aluatul incepe sa se lege si sa se stranga intr-o bila (cantitatea de apa adaugata depinde de faina folosita). Rasturnam aluatul pentru pate sucee pe o folie alimentara si il strangem rapid, pentru a-l incalzi, pana cand obtinem o bila. O impachetam in folie alimentara, o aplatizam usor cu palmele si o punem in frigider pentru minimum 24 de ore.

2. Cum se pregatesc fructele pentru prajitura cu capsuni. Taiem capsunile in jumatati sau in sferturi, in functie de cat de mar... Peste ele punem cele 2 linguri cu zahar, turnam zeama de lamaie, punem amidonul de porumb si amestecam usor cu o spatula, l... lasam putin deoparte.

3. Cum se intinde aluatul fraged. Dupa o ora incalzim cuptorul. Scoatem bila de aluat fraged din frigider, o desfacem din folie, o a... intre doua hartii pentru copt si o intindem cu sucitorul dinspre centru spre margini, pana cand obtinem o foaie cu grosimea de 4-5... diametrul de aproximativ 40 cm.

4. Cum se face placinta cu capsuni. Desfacem hartia de copt de deasupra si tragem aluatul pentru crusta, cu tot cu foaia de ha... care l-am intins, intr-o tava pentru cuptor. Punem in mijloc capsunile si 2-3 linguri din sucul pe care l-au lasat, le intindem uniform, l... insa o margine de aluat de 5-6 cm neacoperita, de jur imprejur. Ungem marginile de aluat lasate libere cu albus, ce va actiona... bariera intre crusta si sucul lasat de capsuni. Aducem marginile de aluat spre centru, peste capsuni, suprapunandu-le p... apasandu-le usor, cat placinta sa fie bine inchisa. Mijlocul trebuie sa ramana neacoperit, aluatul de pe margini trebuie sa fie putin... si strans cat sa formeze o bordura. Ungem marginile galettei cu galbenusul batut (ce va actiona ca un lipici si tarta isi va pastra fo... coacere) si le presaram cu zahar brun. Deasupra fructelor punem cele 30 g de unt, taiat in bucatele.

5. Cum se coace tarta cu capsuni. Punem tarta cu fructe in cuptorul incalzit la 220 de grade pentru 10-12 minute, apoi s... temperatura la 200 de grade si o mai lasam 30-35 de minute, pana cand prajitura este usor rumenita, iar sucii din fructe bolbor... usor, devine gros si arata lipicios.

6. Servire galette cu capsuni. Dupa ce prajitura cu capsuni s-a racit complet, o servim cu o cupa cu inghetata, un mot de frisca... un sos de vanilie.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tarta Rustica cu Capsuni si Aluat Fraged (Galette cu Capsuni)*.
POFTA BUNA!**

SFATURI:

1. Folositi unt cu minim 80% grasime pentru ca, avand o cantitate mai mica de apa, crusta pentru tarta va fi mai frageda.
2. Cu cat ingredientele pentru aluatul fraged vor fi mai reci, cu atat foaia de placinta va fi mai crocanta.
3. Daca nu folositi robotul de bucatarie pentru a face aluatul pentru tarta, framantati rapid cu 2 furculite sau 2 cutite sau chiar si cu... degetelor, sfaramand bucatelele de unt si amestecandu-le in acelasi timp cu faina, insa trebuie sa amestecati cat mai repede per... untul sa nu se incalzeasca. Nu se framanta nici mai mult decat e nevoie si nici nu se pune mai multa apa, caci nu trebuie sa av... aluat umed, doar cat sa se adune si sa se lege. Daca untul se incalzeste sau daca framantati sau mixati prea mult coaja galettei, ... deveni elastica, iar dupa coacere tare.
4. Aluatul pentru tarta cu capsuni poate fi facut cu o zi inainte si pastrat in frigider, impachetat in folie alimentara.
5. Daca aluatul fraged nu este suficient de rece cand il intindeti, acesta se va lipi si va trebui sa-l mai lasam putin in frigider, iar dac... prea rece se va sfarama si atunci il strangem din nou sub forma de bile, il incalzim putin cu mainile si o luam de la inceput. Poate f... si pe blatul de lucru presat cu faina. Foaia de aluat pentru tarta trebuie sa aiba forma unui cerc, dar nu este obligatoriu ca marginile... perfect uniforme. Este exact modul de pregatire al oricarei tarte cu fructe, rustica sau nu.
6. Tarta cu fructe poate fi facuta si cu rubarba, visine, caise, piersici, nectarine, mure, mere, pere, prune.