



reteta-video.ro

Tarta Rustica cu Prune

Nu e pruna fara o **tarta cu prune**! Sau nu e tarta cu prune fara **prune**? Sau cum era, ca nu mai stiu... Cred ca era cam asa: nu e s... prunelor fara o **tarta rustica cu prune**. Hai ca am nimerit-o! Brumarii si parfumate, te imbie de peste tot, alaturi de mere, pere, smochine, struguri si alte bunatati. Aproape ca nu stii ce sa alegi! Si pana la urma nu e chiar asa de greu, caci poti sa faci acest **desert cu fructe** aproape orice iti trece prin minte. De ce tarta rustica? Pentru ca desi folosim un **aluat frantuzesc pentru tarta**, dupa ce ne straduim sa iasa perfect, pur si simplu o strangem intr-o forma imperfecta. Asta-i este farmecul, caci precum se stie **galetta** (sau galette) frantuzeasca cu fructe, caci cu ea seamana, e celebra in toata lumea si poate chiar de la asta i se trage! Eu pur si simplu m-am indragostit de aceasta **prajitura cu prune** si nu numai de ea, caci am tot facut-o in diverse combinatii. Asa ca nu putea sa nu v-o arat si voua! Pate brisee adica **aluat fraged**, prune coapte in cuptor, adica gust delicios, intr-un cuvant rasfat intr-o tarta simpla si rapida! Si cand zic rapida doar pentru ca se pregateste rapid, ci mai ales pentru ca se termina rapid. Sau cel putin la noi asa a fost... Pentru ca s-a votat ca aceasta **cu fructe** merge si la micul dejun, si la pranz, si dupa, si langa un ceai, si langa o cafea, si la pachet, si la cina, asa ca a fost o noua **prajitura cu fructe**!

INGREDIENTE TARTA RUSTICA CU PRUNE

Pentru aluat:

250 g de faina

130 g de unt foarte rece, taiat in cubulete

4-6 linguri cu apa foarte rece

o lingura cu zahar

sare

Pentru umplutura:

o jumătate de kg de prune spalate

2 linguri cu zahar brun

o jumătate de lingurita cu scortisoara

un ou pentru uns prajitura

Optional:

o mana cu fulgi de migdale sau cateva nuci macinate mare

MOD DE PREPARARE TARTA RUSTICA CU PRUNE

PASUL 1

Punem faina in vasul robotului pregatit pentru framantat, impreuna cu o lingura cu zahar si un praf de sare si amestecam usor.

PASUL 2

Adaugam untul taiat in cubulete si care trebuie sa fie foarte rece si sa aiba minim 80% grasime si mixam. In locul robotului amesteca aluatul cu ajutorul a doua furculite sau cu varful degetelor, extrem de rapid pentru ca untul sa nu se incalzeasca.

PASUL 3

Adunam din cand in cand aluatul de pe margini si mixam doar pana cand are un aspect nisipos, ca niste frimituri.

PASUL 4

Punem o lingura cu apa rece si continuam sa mixam. Adaugam apa rece lingura cu lingura si mixam rapid de fiecare data. In loc de apa putem sa punem un ou la fel de rece. Adaugam apa doar pana cand aluatul incepe sa se lege si sa se stranga intr-o bila (depinde de cantitatea de faina folosita).

PASUL 5

Rasturnam aluatul pentru pate brisee pe o folie alimentara si il strangem rapid, pentru a nu se incalzi, pana cand obtinem o bila. Acoperim cu folie si il punem in frigider pentru minim o jumătate de ora.

PASUL 6

Taiem prunele in jumati, le scoatem samburele, apoi taiem fiecare jumătate in cate 2-3 felii. Putem sa folosim si alte fructe, de la pere sau piersici, pana la afine sau smochine.

PASUL 7

Peste fructe punem o lingura cu zahar brun si scortisoara si amestecam bine. Daca folosim niste fructe zemoase la calim pana cand incep sa se inmoaie si isi lasa siropul, dam deoparte si le lasam sa se raceasca.

PASUL 8

Batem bine oul, sau putem pune un singur galbenus amestecat cu o lingura cu apa.

PASUL 9

Dupa o jumătate de ora incalzim cuptorul si pregatim o tava mare in care aranjam hartie pentru copt.

PASUL 10

Scoatem bila de aluat din frigider, o desfacem din folie si o asezam intre doua hartii pentru copt. Intindem aluatul fraged cu sucitorul cand obtinem o foaie cu grosimea de o jumatate de cm. Incercam sa pastram cat mai mult forma rotunda, rasucind din cand in cand aluatul. Daca aluatul fraged nu este suficient de rece, acesta se va lipi, iar daca este prea rece se va sfarama si trebuie sa o luam la inceput. In loc sa folositi doua hartii pentru copt puteti sa il intindeti pe blatul presarat cu o lingura cu faina.

PASUL 11

Cand foaia de aluat are diametrul de 35-36 cm desfacem hartia de deasupra si o strangem pe sucitor. O desfacem apoi in tava pentru si o aranzam, daca este cazul.

PASUL 12

Punem fructele in mijloc, lasand o margine libera, de jur imprejurul lor cam de 5-6 cm.

PASUL 13

Adunam marginile de shortcrust pastry peste umplutura, parte cu parte, inretind usor, pana cand inchidem pajitura, dar in mijloc fructele neacoperite.

PASUL 14

O ungem cu oul batut si presaram deasupra o lingura cu zahar brun sau o mana cu fulgi de migdale sau nuci macinate mare.

PASUL 15

Punem desertul cu fructe in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 40 de minute.

PASUL 16

Cand marginile tartei se rumenesc usor, iar fructele din mijloc nu mai borborosesc, scoatem tava din cuptor.

PASUL 17

Lasam placinat cu prune sa se raceasca, portionam si servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tarta cu Prune*.

POFTA BUNA!