



reteta-video.ro

## Tarta Rustica cu Rubarba si Aluat Fraged

O **tarta cu rubarba si aluat fraged** cred ca este cel mai placut mod de a sarbatori sfarsitul de primavara si inceputul verii. Eu o vad "mama" placintelor cu fructe! Asta desi **rubarba** nu este un fruct, ci o leguma. Cunoscuta si sub denumirea de revent, rubarba, sau rabarbara, tulpinile ei lungi, rozalii si acrisoare sunt numai bune de pus in deserturi. Putin ciudat sa pui legume in prajituri, dar poti sa faci din rubarba si gem, compot, dulceata, suc, peltea, jeleuri, serbeturi sau marmalade. Cel mai simplu si mai rapid este insa sa faci intr-o **prajitura cu rubarba**.

Parese ca originile ei sunt de prin China, dar este foarte des intalnita in Ardeal. Gasiti rubarba in supermarket si are chiar un pret mic in aceasta perioada, dar am vazut si congelata. Eu am o obsesie pentru ea. De ce si cum am ajuns sa iubesc rubarba nici eu nu stiu. Caci sigur, ca multi dintre voi, in copilarie m-a apucat pe mine curiozitatea si am gustat-o cruda. Mare greseala!!!! Asa ca au fost ani in care nici nu m-am atins de **placinta cu rubarba** pe care o facea bunica. Asta pana cand am mancat aproape o jumătate de **tarta cu rubarba** pe nerasuflete, fara sa stiu cu ce e. Asa ca daca nu ati incercat-o pana acum, nu stiti ce pierdeti!

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 o sa arate mai bine. Francezii ii spun **galette** sau galetta, iar italienii crostata si nu au altceva decat decat cea mai simpla placinta cu fructe. Pentru ca nu avem nevoie de o tava speciala, nu trebuie sa facem o umplutura complicata, ci doar sa ne bucuram de simplitate.

Acest pate brisee, cum ii spun francezii, sau shortcrust pastry, cum ii spun englezii, poate fi pastrat in frigider, in folie alimentara, pentru zile bune sau chiar si doua luni in congelator. Iar cand iti e pofta de ceva bun, incalzești cuptorul, intinzi **aluatul fraged**, faci o umplutura rapida si gata!

Cand pregatiti **aluatul pentru tarta** trebuie sa folositi unt foarte rece, cu minim 80% grasime, pentru ca asta inseamna ca are o cantitate mica de apa si deci o crusta mai frageda. Si sa lucrati rapid! Daca folositi un robot de bucatarie se face imediat, daca nu, folositi un furculite sau cu doua cutite, sfaramand bucatelele de unt, amestecandu-le in acelasi timp cu aluatul, insa nu prea mult pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Daca framantati prea mult coaja galettei va deveni elastica, iar dupa coacere se va deforma. Si apa trebuie sa fie rece ca gheata sau o puteti inlocui cu un ou scos direct din frigider. Daca vi se pare complicat, va spun ca nu e deloc asa!

Dupa timpul de odihnire in frigider (daca va grabiti tare, il puteti pune in congelator), il intindem si tarta cu fructe este aproape gata. Aluatul nu este suficient de rece, acesta se va lipi si va trebui sa-l mai lasam putin in frigider, iar daca este prea rece se va sfaramca, atunci doar il incalzim putin cu mainile. Daca se rupe putin, il adunam din nou intr-o bila si o luam de la capat cu intinsul, iar daca este lipicios il infasuram din nou in folie si il mai punem putin in frigider. Este exact modul de pregatire al oricarei **tarte cu fructe**, rustice sau nu.

Daca vreti sa pregatiti **tarta cu rubarba** trebuie sa alegeti tijele ferme, grele si lucioase, semn ca este proaspata. Evident ca o puteti folosi si cu alte fructe, proaspete sau congelate, de la mere sau pere, capsuni sau visine, caise sau prune, mure sau zmeura, simple sau combinate. Stiti ce se potriveste cel mai bine cu rubarba? Capsunile! Mai ales ca apar cam in acelasi timp si ii aduc **placintei cu rubarba** dulceata si parfum.

Asa de bine miroase in casa cand in cuptor ai o **tarta cu rubarba**! Si cum se aude borborosind usor! Si cum nu mai ai rabdare!!! Ca **galette cu rubarba** pentru mine inseamna ca a venit vara! Adica prajituri cu fructe din belsug!

## **INGREDIENTE TARTA RUSTICA CU RUBARBA**

### **Pentru aluatul fraged:**

225 g de faina  
25 g de zahar  
170 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in bucatele  
4-5 linguri cu apa rece  
sare

### **Pentru umplutura placintei:**

500 g de tije de rubarba  
150 g de zahar  
20 g de amidon de porumb  
30 g de unt topit  
un albus  
un galbenus  
2 linguri cu zahar alb  
2 linguri cu zahar brun

## **MOD DE PREPARARE TARTA RUSTICA CU RUBARBA**

1. Pregatim crusta de aluat - in vasul robotului pregatit pentru framantat punem faina, un sfert de lingurita cu sare, cele 25 g de zahar si untul rece si mixam pana cand aluatul are un aspect nisipos, ca niste firimituri. Punem apa rece, lingura cu lingura si mixam dupa fiecare noua adaugare. Adaugam apa si mixam rapid doar pana cand aluatul incepe sa se lege si sa se stranga intr-o bila (depinde de cantitatea de faina folosita).

Rasturnam aluatul pentru pate brisee pe o folie alimentara si il strangem rapid, pentru a nu se incalzi, pana cand obtinem o bila care se aplatizeaza usor cu palmele, il impachetam in folie si il punem in frigider pentru minim o ora.

2. Pregatim umplutura - curatam pielita subtire si colorata a rubarbei, taiem doar partea rosietica a tijelor in bucati de aproximativ 5 cm, apoi taiem fiecare bucata in cate 2-3 felii, pe lungime.

Peste rubarba punem cele 150 g de zahar si amidonul de porumb, amestecam bine si lasam deoparte.

3. Dupa o ora incalzim cuptorul.

Scoatem bila de aluat fraged din frigider, o desfacem din folie, o asezam intre doua hartii pentru copt si o intindem cu sucitorul sau cu centrul spre margini pana cand obtinem o foaie cu grosimea de o jumătate de cm si diametrul de aproximativ 40 cm.

4. Acoperim crusta cu bastonasele de rubarba, puse unul langa altul, lasand o margine de 5 cm, de jur imprejur.

Ungem marginile ramase libere cu albus, ce va actiona ca o bariera intre crusta si sucul lasat de rubarba.

Mutam placinta, cu tot cu foaia de hartie pe care am intins-o, in tava cuptorului, ungem bucatile de rubarba cu untul topit si presaram cu peste ele cele 2 linguri cu zahar alb.

5. Aducem marginile de aluat spre centru, peste rubarba, suprapunandu-le putin si apasandu-le usor, cat placinta sa fie bine intinsa. Mijlocul trebuie sa ramana neacoperit, aluatul de pe margini incretit si strans cat sa formeze o bordura.

Peste rubarba punem 3-4 linguri din zeama pe care si-a lasat-o.

Ungem marginile galettei cu galbenusul batut (ce va actiona ca un lipici si tarta isi va pastra forma la coacere) si le presaram cu zahar brun.

6. Punem tarta in cuptorul incalzit la 220 de grade pentru 10-12 minute, apoi scadem temperatura la 200 de grade si o mai lasam pentru 10-15 de minute pana cand este usor rumenita iar sucul din fructe bolboroseste usor, devine gros si arata lipicios.

7. Dupa ce prajitura s-a racit complet o servim cu o cupa cu inghetata, un mot de frisca sau cu un sos de vanilie.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tarta Rustica cu Rubarba si Aluat Fraged (Galette cu Rubarba)*.**

**POFTA BUNA!**