



reteta-video.ro

Tarta Rustica cu Mure si Piersici

Cand ai in frigider piersici si mure, faci repede o **tarta rustica**, iar cand ai doar mure, un [desert rapid la pahar cu fructe, mascarpone si iaurt](#). Si cum s-a intamplat sa le am pe amandoua, de aici si pana la o **tarta cu mure si piersici** a fost un pas mic, mic. Evident, puteti face si cu alte fructe, proaspete sau congelate, de la mere sau pere, capsuni sau visine, caise sau [prune](#) si pana la rubarba. Tarta rustica? Pentru ca este o **prajitura cu fructe** rapida, plina de savoare! Si pentru ca nu ai nevoie de cine stie ce indemanare de bucatarie! Si pentru ca le are pe toate, adica **aluat francezesc pentru tarta** si fructe parfumate. Si daca tot vorbim despre francezi, spuneti pretentios **galette cu mure si piersici**, eu insa i-as spune mai degraba placinta cu fructe. Nu ai nevoie de o tava speciala, trebuie sa faci o umplutura complicata, nu trebuie sa-ti bati capul sa o faci perfecta! Doar faci repede un aluat fraged, il intinzi cat poti de bine, pui fructele deasupra si apoi il impachetezi. Si daca vi se pare complicat, va spun ca nu este deloc asa! Trebuie doar sa folositi un aluat foarte rece, cu minim 80% grasime, pentru ca asta inseamna ca are o cantitate mica de apa. Si sa lucrati rapid! Daca folositi un robot de bucatarie se face imediat, daca nu, framantati repede cu varful degetelor (sau cu doua furculite), sfaramand bucatatele de fructe amestecandu-le in acelasi timp cu faina, insa nu prea mult pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Si oul pentru crusta crocanta trebuie sa fie la fel de rece! In locul lui puteti adauga 4-5 linguri cu apa rece ca gheata, pe care le adaugati pe rand, una cate una, pana cand aluatul se desprinde usor de pe mana si poate fi strans intr-o bila. Asta este tot! Daca renuntati la zaharul din compozitie merge perfect si fara orice **tarta sarata**! 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 incepeti sa pregatiti tarta, scoteti-l din frigider, lasati-l sa se incalzeasca putin si apoi il intindeti. O sa va spun eu ca numai bun, caci daca e prea rece nu puteti sa-l intindeti si foaia de aluat se va rupe, daca nu s-a racit suficient se va lipi de masa. Si ca nu este deloc greu! Si daca ati trecut de hopul asta, pana la o **prajitura cu mure si piersici** absolut delicioasa, care aduna in sine si parfumul verii, aproape ca nu mai aveti nimic de facut. Doar sa incalziti cuptorul! Si sa va ganditi pana cand **desertul cu mure si piersici** este gata daca vreti o cupa cu inghetata langa el sau doar putin zahar pudra deasupra!

INGREDIENTE TARTA RUSTICA CU MURE SI PIERSICI

200 g de faina
100 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in bucatele
3 linguri cu zahar
un ou rece
sare
100 g de mure
2-3 piersici, spalate
2 linguri cu zahar brun
o lingura cu amidon de porumb
o lingurita cu scortisoara macinata
2 linguri cu zeama de lamaie
un ou pentru uns prajitura
o mana cu fulgi de migdale
o lingura cu zahar brun
un cub de unt (cam 20 g)

MOD DE PREPARARE TARTA RUSTICA CU MURE SI PIERSICI

PASUL 1

Pregatim aluatul fraged – punem cele 3 linguri cu zahar si o jumatate de lingurita cu sare peste faina si amestecam. Adaugam untul si amestecam aluatul cu ajutorul a doua furculite sau cu varful degetelor, extrem de rapid, pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Putem folosi si un robot de bucatarie, dar nu uitati ca din cand in cand trebuie sa adunati aluatul de pe margini, caci in acest caz mizeria de ingredientelor se face la viteza foarte mare. In final trebuie sa avem un amestec nisipos, ca niste frimituri.

PASUL 2

Punem oul, scos direct din frigider si framantam rapid cu mainile, doar pana cand aluatul incepe sa se lege si poate fi strans intr-o bila.

PASUL 3

Rasturnam bila de aluat pe o folie alimentara si il strangem rapid, pentru a nu se incalzi, apoi il acoperim si il punem in frigider pe o ora.

PASUL 4

Pregatim umplutura – peste mure punem cele 2 linguri cu zahar brun, scortisoara si amidonul de porumb si amestecam usor, apoi lasam deoparte sa-si lase putina zeama.

PASUL 5

Taiem piersicile in felii, punem peste ele zeama de lamaie si amestecam usor.

PASUL 6

Batem bine oul pentru uns prajitura, puteti insa sa folosti si doar un galbenus amestecat cu o lingura cu lapte.

PASUL 7

Dupa o ora incalzim cuptorul.

PASUL 8

Scoatem aluatul pentru tarta din frigider, il desfacem din folie, il punem intre doua hartii pentru copt si o intindem cu sucitorul pana obtinem o foaie cu grosimea de o jumatate de cm. Putei sa faceti ce forma doriti: rotund, patrat sau dreptunghi.

PASUL 9

Desfacem hartia de copt de deasupra si tragem aluatul pentru crusta, cu tot cu foaia pe care l-am intins, intr-o tava pentru cuptor.

PASUL 10

Punem in mijloc murele, cu tot cu sucul pe care l-au lasat si le intindem uniform, lasand insa o margine de aluat de 5-6 cm neacoperite. Aranjam de jur imprejur feliile de piersica si presaram peste fructe fulgii de migdale.

PASUL 11

Ajutandu-ne de hartia de copt aducem usor marginile de aluat peste fructe, cat placinta sa fie bine inchisa. Fructele din mijloc trebuie sa ramana neacoperite, aluatul de pe margini inestetizat si bine inchis, pentru ca fructele si sucul lor sa ramana in interior.

PASUL 12

Ungem marginile placintei cu oul batut si presaram peste ele o lingura cu zahar brun.

PASUL 13

Deasupra fructelor punem cele 20 g de unt, taiat in bucatele.

PASUL 14

Punem tarta cu fructe in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 40-50 de minute.

PASUL 15

Cand marginile prajiturii sunt rumenite o scoatem din cuptor si o lasam sa se raceasca.

PASUL 16

Cam dupa 20 de minute o putem felia si servi simpla, cu zahar pudra sau langa o cupa cu inghetata.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tarta Rustica (Galette) cu Mure si Piersici*.

POFTA BUNA!