

Krucha tarta z orzechowym Brie i żurawiną




Przepis



Zimne masło pokrój w kostkę, dodaj mąkę, żółtko, szczyptę soli i łyżkę zimnej wody. Szybko zagnieć ciasto. Kulę z ciasta zawij w folię i włóż do lodówki na 30 minut. Po upływie tego czasu rozwałkuj ciasto i wyłóż nim formę do tarty, zakładając wystające brzegi. Nakłuj gęsto spód widelcem i piecz przez 10 minut w 180 stopniach C. Ciepłą tartę posmaruj konfiturą z żurawiny, obłóż serem i zapiecz przez kolejne 5 minut, aż brie się rozpuści.

Dodatkowe informacje o przepisie:

 15 minut

 2

Składniki

- Brie Président Orzech
- 120 g masła
- 200 g mąki
- 1 żółtko
- 4 łyżki konfitury z żurawiny
- Szczypta soli