



Тарт од цвекло со сладолед од крем сирење

Тарт Татин е класичен француски тарт со карамелизирани јаболка, кој содржи парчиња јаболко во карамел покриени со лиснато тесто. Нашата верзија е со парчиња цвекло, а како гарнир послужуваме сладолед од крем сирење. Комбинацијата е одлична!



Состојки:

За СЛАДОЛЕД ќе ви треба:

- 200 грама крем сирење
- 3 супени лажици шеќер
- 300 милилитри млеко

За ТАРТ ОД ЦВЕКЛО ќе ви треба:

- 3 средни цвекла
- 50 грама путер
- 50 грама шеќер
- 250 грама лиснато тесто

Чекор 1

Излупете го цвеклото и исечкајте го на тенки кругови.

Најдобро би било доколку можете да најдете убаво заоблено цвекло.

Чекор 2

Парчињата цвекло варете ги во вода околу 20 минути додека да омекнат, но внимавајте да не ги преварите бидејќи ќе ја загубат бојата и вкусот.

Чекор 3

На средна температура крчкајте ги путерот и шеќерот додека да се формира карамел.

Повремено промешувајте ако карамелот се формира пребрзо.

Чекор 4

Ставете брашно на работната маса и врз него расукајте го ладното лиснато тесто.

Исечете го во форма иста како онаа на тавата.

Чекор 5

Наредете ги парчињата цвекло на тавата заедно со карамелот.

Покријте ги со лиснатото тесто и печете 20-25 минути на 160 степени или додека да се испече тестото.



Чекор 6

Подготовката на сладоледот е навистина едноставна.

Измешајте ги заедно крем сирењето, млекото и шеќерот и смесата ставете ја во замрзнувач.

На секои 60 минути промешувајте со вилушка, во период од 3-4 часа и подготвени сте за послужување.

Чекор 7

Откако тартот ќе се олади, превртете го, исечете го на поголеми парчиња и сервирајте во чинија. Врз парчињата тарт ставете по една топка од сладоледот.

Совет

Сирењето и цвеклото се одлична комбинација, па тогаш зашто да не ги послужите со благ вкус?

Екстремна варијанта е да го подготвите сладоледот со меко козјо сирење.

Но, овој тарт можете да го подготвите и солен, наместо карамелот, гответе го со путер и мајчина душичка. Бидете креативни!

Користени производи:



Сет тави за пица



Калап за векни



Длабока тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk