

Tarte cu rosii si mozzarella



*Laura
Sava*

I-am facut lui Bogdi aceste tarte cu rosii si mozzarella la implinirea celor mai dulci 3 anisori...si am fost extrem de incantata cand am vazut ca au fost savurate cu maaare pofta!!! ☐

Le puteti face si in forma de muffins, cum le-am facut eu prima data, dar si in forme individuale, din aluminiu, mai largi, ori in vase ramekin. Sunt cele mai gustoase aperitive cu branza!!! :))

Ingrediente pentru 12 portii:

Aluat sarat:

- 150 g branza de vaci
- 2 lingurite praf de condimente
- 1-2 catei de usturoi
- 6 linguri de ulei
- 6 linguri de lapte (gras, cu caimac)

- sare si piper, dupa gust
- 200 g faina
- 10 g praf de copt (un pliculet)

Umplutura:

- 180 g rosii cherry sau 3 rosii potrivite
- 220 g branza mozzarella
- 1 legatura de busuioc sau 1 lingurita busuioc uscat
- 2, 3 linguri ulei de masline

Foarte gustoase si reci, si calde!!!!



Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Pentru aluat, se curata usturoiul si se toaca marunt. Se amesteca cu branza de vaci, ulei si lapte. Se condimenteaza cu sare, piper si praful de condimente, care poate contine, dupa preferinte, praf de usturoi, oregano, boia dulce sau iute, etc.

Se amesteca faina cu praful de copt si se cern deasupra compozitiei

cu branza de vaci. Se amesteca foarte bine si apoi se framanta cu mainile. Se imparte aluatul in 12 parti egale:



Se spala rosiile cherry si se taie in patru (rosiile mari se taie in felii subtiri). Se taie branza in felii.

Se aseaza formele de copt pe o tava (daca folositi forme individuale) sau cate o hartiuta speciala pentru briose, una peste alta (cate doua forme din hartie) si se umplu cu cate o „bila” de aluat, indesandu-le usor.

Deasupra se aseaza feliile de rosie:



*Laura
Sava*

...si cateva felii de mozzarella:



Se stropesc tartele cu puțin ulei de masline; se introduc la cuptor și se coc circa 15 minute:



Se scot apoi si se adauga restul de mozzarella si frunzulitele de busuioc (eu am folosit acum busuioc uscat):



*Laura
Sava*

Tartele se lasa la copt inca 15 minute:



*Laura
Sava*

Absolut delicioase!!! ☐



Laura Sava

Pozele vechi, de la prima „incercare” □





Aici am taiat branza mozzarella cu o forma-floare:



0 floare pentru voi ☐



