ТАРТ С ТВОРОГОМ, ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И СПАРЖЕЙ

Я вам честно скажу, я сьела этот тарт сама... Ни с кем не поделилась! Это просто невероятно вкусно! Хотя в начале кажется немного странным сочетание!

Понадобится:

мука - 150 граммов
миндаль - 100 граммов
пармезан - 100 граммов
сливочное масло ГМЗ - 100 граммов
желтки - 2 штуки
творог ГМЗ - 300 граммов
жидкий мед - 1 столовая ложка
грецкие орехи - 1 столовая ложка
оливковое масло - 2 столовые ложки
сладкий перец - 2 штуки
спаржа - 6 штук

каперсы - 1 столовая ложка
розовый перец - 1 столовая ложка
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Нагрей духовку до 180 градусов. Перец помой, обсуши извлеки сердцевину и нарежь на крупные кусочки. Выложи перец и спаржу на противень устеленный пергаментом, смажь небольшим количеством масла, посоли и запекай 15-20 минут.

Миндаль преврати в муку в кофемолке, пармезан натри на терке. Смешай миндаль, сыр, муку с мягким сливочным маслом, добавь желтки и замеси тесто.

На присыпанной мукой поверхности раскатай пласт толщиной

около 0,5 сантиметров. Выложи тесто на пергамент и запекай 15-20 минут.

Творог разомни вилкой и перемешай с оливковым маслом, медом и рубленными грецкими орехами и слегка посоли.

Выложи творог на готовый тарт, сверху выложи запеченный и очищенный от пленки готовый перец и спаржу (отрежь от нее 2 сантиметра у основания). Посыпь каперсами и розовым перцем. Подавай как горячим так и холодным, как закуску или как основное блюдо.

sifood.com.ua - Тарт с творогом, печеным перцем и спаржей