

---

# Tartaletki z serem gruyere

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1760 razy.

5 szt                      Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

## Ciasto:

175 g maki,

75 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania foremek.

## Nadzienie:

75 g utartego sera gruyere,

2 jaja,

1 łyżeczka utartego parmezanu,

25 g masła,

25 g maki,

120 ml mleka,

pieprz cayenne,

sol, pieprz czarny.

1. Make przesiac do miski, wymieszać z solą. Masło pokroić na małe kawałki, ułożyć je na brzegu maki. Wyrabiać rekoma dodając wodę, poki nie powstanie jednolita masa. Uformować kule, owinać je folią spożywczą, wstawić na 30 min do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować, wyłożyć nim 5 natłuszczonych foremek do tartałek o średnicy 10 cm. Zapiec w piecu ogrzanym do temp.

200°C przez 20-25 min.

2. Masło roztopić w rondelku, wymieszać z makią, postawić na małym ogniu, dodawać stopniowo mleko stale mieszając, aż do uzyskania jednolitej masy. Sos

doprawić do smaku szczyptą cayenne, solą i pieprzem. Wymieszać z serem gruyere, zdjąć z ognia. Wbić 2 żółtka i ubić. Zostawić do schłodzenia. Białka

ubić na pianę, delikatnie wymieszać ze schłodzonym sosem.

3. Masę serową wylać na podstawę tartałek, wierzch posypać parmezanem. Piec

20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 190°C, aż powierzchnia zrobi się złota, a serowe nadzienie "napuszy się".

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 48.

---

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)