
Tartaletki z serem gruyere

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1702 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, wymieszac z sola. Masło pokroic na male kawalki, ulozyc je na brzegu maki. Wyrabiac rekoma dodajac wode, poki nie powstanie jednolita masa. Uformowac kule, owinac ja folie spozywcza, wstawic na 30 min do lodowki. Nastepnie ciasto rozwalkowac, wylozyc nim 5 natluszczonych foremek do tartaletek o srednicy 10 cm. Zapiec w piecu ogrzanym do temp.

200żC przez 20-25 min.

2. Masło roztopic w rondelku, wymieszac z maka, postawic na malym ogniu, dodawac stopniowo mleko stale mieszajac, az do uzyskania jednolitej masy. Sos

doprawic do smaku szczypta cayenne, sola i pieprzem. Wymieszac z serem gruyere, zdjac z ognia. Wbic 2 zoltka i ubic. Zostawic do schlodzenia. Bialka

ubic na plane, delikatnie wymieszac ze schlodzonym sosem.

3. Mase serowa wylac na podstawie tartaletek, wierzch posypac parmezanem. Piec

20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 190żC, az powierzchnia zrobi sie zlota, a serowe nadzienie "napuszy sie".

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

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