

Гъбен тарт с пресни билки

4 порции

СЪСТАВКИ

500 г различни гъби
(Кладница, Тополова
пънчушка, Двуспорова
печурка)
2 **яйца** от свободни кокошки
250 мл **сметана**
2 глави лук шалот
1 скилидка пресен чесън
Сол и пипер

За тестото:
125 г **масло**
1 **яйце**
205 г **брашно**
1 щипка сол
500 г грах или леща за
изпичане на кората от тесто

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Започнете с приготвянето на тестото. Ще отнеме около 40 минути. Нарезете студеното масло на кубчета 1 см.

Смесете брашното и солта, добавете студените кубчета масло и яйцето и натрошете и разтрийте тестото между ръцете си. След това добавете 2-3 супени лъжици студена вода и омесете всичко до гладко прясно тесто.

Завийте тестото със стреч фолио и го оставете на студено за 30 минути в хладилника.

Гъбен тарт с пресни билки

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Междувременно нарежете шалота и чесъна на ситно и ги оставете настрана. Разпределете големите гъби, а малко по-малките оставете цели. Използването на разнообразие от гъби има истинска стойност за презентацията.

Започнете с бавно нагриване на тигана на средна температура.

Разтопете малко масло и растително масло в тигана. Растителното масло помага да се предотврати изгарянето на маслото. Сега добавете шалота и чесъна. Оставете до златисто кафяв цвят за 3-4 минути. Сега можете да добавите и гъбите в тигана. Важно е да не бъркате много. Оставете гъбите да покафенеят бавно. Разбъркайте ги веднъж и ги свалете от котлона.

Извадете тестото от хладилника и го разточете върху набрашнен плот. Сега поставете тестото в незалепваща форма за печене (23 см), като предварително я намажете с малко масло. Притиснете добре краищата и набодете тестото навсякъде с вилица. Сега сложете хартия за печене върху тестото и добавете граха или лещата. Предварително изпечете тестото за около 15 минути при 170° C CircoTherm® на степен 2.

За плънката разбийте яйцата в малка купа и разбъркайте със сметаната. Овкусетe със сол и черен пипер и изсипете сместа върху гъбите.

Извадете тестото от фурната и го оставете да се охлади за 10 минути. Върху предварително изпеченото тесто изсипете гъбената смес и поставете отново във фурната. Запечете гъбения тарт на 170° C CircoTherm® за около 25 мин. до златисто кафяво.

За да украсите тарта, добавете вашите домашни билки. Нарежете ги пресни и ги добавете към тарта непосредствено преди сервиране. Започнете да хапвате!