

Poradnik: jak zrobić tartę?

Przede wszystkim ważny jest spód tarty i sposób jego wykonania. Poniżej przedstawiam kilka wskazówek, które mogą ułatwić wykonanie spodu z ciasta kruchego:

- Odpowiednie proporcje mąki do tłuszczu:
2:1 (mąka, masło) przy spodzie wytrawnym
3:2:1 (mąka, masło, cukier) przy spodzie słodkim
Im więcej tłuszczu tym ciasto jest bardziej kruche.
- Dobra jakość składników, tzn. jak używamy tłuszczu to tylko masło 82%, śmietana lub jogurt bez mleka w proszku, żelatyny i innych zagęszczaczy.
- Temperatura masła: używamy masła schłodzonego.
- Bardzo ważna jest szybkość zagniatania ciasta, ciepło rąk nie sprzyja tej czynności.
- Chłodzenie: gdy już mamy wyrobione ciasto to zagniatamy je w kulkę, owijamy folią i odkładamy do lodówki na ok. 30 minut.
- Schłodzone ciasto rozwałkowujemy, podsypując niewielką ilością mąki. Zbyt duża jej ilość może spowodować, że ciasto będzie twarde. Następnie przenosimy ciasto do formy, nadmiar odcinamy nożem.
- Przed pieczeniem należy wyłożyć na ciasto papier do pieczenia i obciążyć je grochem lub kulkami ceramicznymi.
- Po ok. 20 minutach pieczenia ściągamy obciążenie i dopiekamy tartę do złotego koloru.

Mając wypieczony spód, możemy zająć się przygotowaniem wypełnienia tarty, które jest sprawą bardzo indywidualną i zależy od naszych gustów kulinarnych. Jako wypełnienie tarty możemy użyć:

- warzywa
- warzywa grillowane
- grzyby
- wędzone ryby
- różnego rodzaju sery: ricotta, gorgonzola, ser kozi, mozzarella.

Opracowanie: Anna Szymańska, Meraki Bar