

# Minitarte cu cirese

written by Andreea



Nu exista o alta perioada mai buna de a manca cirese ca cea de acum! Zilele astea tot mananc cirese, si mananc si parca nu ma mai satur! Si parca nu ar fi de ajuns, din cand in cand le mai si pun la vreo combinatie dulce, ca sa fiu sigura ca nu mi-au scapat nici anul asta! :). Printre nu stiu cate alte deserturi cu cirese pe care le-am pregatit luna asta, am facut si niste mini tarte, care au avut mare succes. Despre ele, ce sa va spun, sunt un pic mai migaloase decat daca ati face o tarta cu cirese normala, insa sunteti mai castigati din punctul meu de vedere. Adica, puteti face portie dubla de aluat, pregatiti tartele, coaceti o parte din ele, iar pe restul le puteti congela si le puteti consuma oricand doriti, mai ales cand ciresele o sa dispara din piete si atunci o sa le duceti dorul! ☐

Pentru aluat:

150 g unt RECE

250 g faina

40 ml apa RECE cu gheata

2 linguri zahar

1 praf sare

Pentru umplutura:

500 g cirese

130 g zahar

3 linguri amidon

zahar vanilat

Pentru topping:

2 linguri lapte

2 linguri zahar



Intr-un blender amestecam faina, untul RECE (taiat cubulete, tinut in prealabil la congelator pentru 20 de minute), sarea si zaharul, pana se formeaza niste firmituri .



Adaugam treptat apa, amestecand usor, pana ce aluatul incepe sa se formeze.



Strangem aluatul usor de tot, dupa care il aplatizam cu palmele si formam un disc. Invelim aluatul intr-o folie alimentara si il dam la frigider pentru 1 ora.



Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Intre timp, spalam ciresele, le scoatem coditele si samburii. Daca ciresele sunt mari, le putem taia pe din doua. Intr-un castron, le amestecam cu zaharul, zaharul vanilat si amidonul. Lasam castronul deoparte.



Ungem cu unt formele de mini tarte, intindem aluatul si imbracam formele, avand grija sa pastram o parte mai mica de aluat si pentru "capacele" de la tarte. Din acest aluat mie mi-au iesit 8 mini tarte.



Din restul de aluat, taiem cu ajutorul unei forme "capace" de aluat, iar in centru fiecarui capacel decupam o mica steluta sau crestam aluatul cu cutitul. Eu am gasit aceasta ustensila (cred ca era pentru cascaval! :) ) si am decupat mici stelute.



Intepam din loc in loc formele de tarte, le umplem cu ciresele pregatite, si asezam pe deasupra capacele.



cu ajutorul unei pensule, ungem tartele cu lapte, dupa care presaram zahar pe deasupra.



Punem tartelele pregatite in tava aragazului si le dam la cuptor pentru 25 de minute. Va sfatuiesc sa puneti tartele in tava aragazului, deoarece in timpul coacerii, sucul cireselor va iesi din tarte si se va scurge in tava. Cel mai probabil, veti avea de spalat tava de aragaz, dar credeti-ma pe cuvant, la ce bunatate de tarte o sa va iasa, merita si sa frecati putin tava aia :).



Lasati tartele in forme sa se raceasca pentru 20 de minute, dupa care, ajutandu-va de un cutit cu lama subtire, scoateti-le din formele de tarta.



Eu una, va recunosc ca am avut ceva probleme sa le scot din forme, pentru ca sucul acela al cireselor s-a prelins un pic si in forme, este si farmecul acestor tarte! :))



Serviti-le caldute, alaturi de o cupa de inghetata.



o sa vreti sa faceti cantitate dubla de tarte! ☐



Enjoy!