

# Tartă cu roșii și brânză de capră

written by Andreea



Dragii intors pe o pauza de mai bine de 2 luni. Intr-un final, m-am decis sa ma intorc aici . Nu, nu am fost plecata nicaieri departe, astfel incat sa nu pot posta retete, am fost plecata intr-o perioada , de liniste a sufletului. Da, uneori sufletul mai trebuie sa se odihneasca din cand in cand, dupa parerea mea. Si nu degeaba se spune ca atunci cand esti obosit, cel mai bun lucru este sa te odihnesti. De ce incep astazi cu tarta asta? Pentru ca ea imi readuce in minte multe sentimente: de frica, de iubire, de fericire, de confuzie, de extaz, de agonie, de durere, si mai cate! Pentru ca multe lucruri au inceput cu tarta asta, am decis ca astazi, sa le inchei pe toate cate au fost tot cu aceasta tarta. Sunt bine acum, dragii mei. Un singur sfat va dau: traiti clipa si nu va fie frica de nimic!

## *Ingrediente:*

*Pentru crusta cu diametrul de 26 cm:*

300 g faina

150 g unt RECE taiat cubulete

1 galbenus de ou

30 ml apa cu gheata

1 lingurita oregano uscat

1 lingurita busuioc uscat

1 praf de sare

*Pentru umplutura:*

300 g iaurt grecesc

150 g branza de capra cu condimente

2 oua

50 g masline kalamata  
5-6 rosii deshidratate  
5-6 rosii cherry  
1 praf sare  
1 praf piper



Intr-un blender incapator, puneti untul RECE taiat bucati, faina, galbenusul de ou, sarea, oregano si busuiocul uscat. Porniti blenderul si mixati totul timp de 30 de secunde pana ce toate se amesteca si obtineti firmituri un aluat nisipos.

Adaugati galbenusul de ou si apa rece. Mai pulsati cateva secunde pana obtineti un aluat care se strange de pe marginile blenderului. Aplatizati aluatul obtinut cu podul palmei, inveliti-l in folie alimentara si dati-l la frigider pentru o ora.



Intindeti aluatul in forma pentru tarta



intepati aluatul din loc in loc cu ajutorul furculitei  
Incingeti cuptorul la 190 de grade Celsius, acoperiti aluatul cu hartie de copt, iar peste hartie presarati boabe de fasole.  
Dati tava la cuptor pentru 15 minute



Intre timp pregatiti ingredientele pentru umplutura:



Intr-un bol puneti iaurtul, ouale intregi, sarea si piperul



amestecati totul cu ajutorul unui tel



scoateti tarta din cuptor, indepartati hartia de copt si boabele de fasole. Turnati umplutura in tarta. Pe deasupra presarati branza de capra taiata feliute, maslinele kalamata fara samburi si rosiile deshidratate taiate bucati.



Taiati rosiile cherry in jumatati si adaugati-le la sfarsit.



dati tarta la cuptor pentru 35-40 de minute pana se rumeneste frumos pe deasupra



Lasati sa se raceasca la temperatura camerei pentru 10 minute, dupa care scoateti-o din tava si asezati-o pe platou sa pe un tocator de lemn



Taiati felii generoase si serviti calda sau rece



sau alaturi de o salata mare



Poate fi servita ca aperitiv sau ca fel principal



Enjoy!