

Tarta cu pere si branza albastra

written by Andreea



Tarta cu pere si branza albastra a intrat rapid in topul preferintelor noastre in ceea ce priveste tartele. Este o tarta de toamna, si de iarna daca doriti, o tarta eleganta care se poate servi pe post de starter, sau aperitiv. La o masa eleganta puteti servi aceasta tarta la inceput alaturi de un pahar de vin alb. Se pregateste foarte repede, iar combinatia de pere cu branza albastra cu mucegai este perfecta! Pentru o nota crocanta am adaugat si niste nuci pecan, iar pentru o aroma subtila, cateva ace de rozmarin.

Din categoria tarta rapida, mai gasiti pe blog tarta cu rosii si legume, sau tarta cu piersici si ricotta. Daca doriti sa preparati aluatul in casa, atunci puteti face o tarta cu spanac si somon, sau tarta spirala cu legume. Mai multe tarte dulci sau sarate gasiti pe blog [AICI](#).



Tarta cu pere si branza albastra cu mucegai

Revenind la tarta cu pere si branza albastra cu mucegai, daca e sa ma intrebati pe mine, aceasta tarta este perfect asezonata asa cum este ea. Nu are nevoie de alte condimente sau alte elemente. Pentru ca este un aluat de foietaj cumparat si este din cel subtire, nu este nevoie nici sa incarcati tarta prea mult sau cu prea multe elemente. Tin sa va spun de la inceput ca am gasit in supermarket un aluat de foietaj cu umatoarele ingrediente: faina, unt, apa, sare, zahar, acid citric.

- Ingrediente:
- 250 g aluat de foietaj
- 3 pere
- 120 g branza albastra cu mucegai
- 70 g nuci pecan
- 1 crenguta mica rozmarin
- 1 galbenus ou+1 lingura apa

Pentru inceput, incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. In tava mare a aragazului asezati o hartie de copt. Desfaceti aluatul din ambalaj, presarati putina faina pe blatul de lucru si intindeti-l usor cu ajutorul unui sucitor. Nu insistati prea mult cu intinsul! Vrem doar sa ii dam aluatului uniformitate.



Tarta cu pere si branza albastra cu mucegai

Asezati aluatul pe hartia de copt. . Cu ajutorul unui cutit crestati margini de 1 cm pe toate cele 4 laturi ale aluatului, formand astfel un dreptunghi mai mic. Cu ajutorul unei furculite intepati aluatul din dreptunghi din loc in loc.

Tocati grosier nucile pecan. Presarati jumatate din cantitatea de nuci pecan tocate pe toata suprafata dreptunghiului. Taiati perele felii subtiri si puneti-le pe deasupra, avand grija sa nu ocupati si marginile crestate. Sfaramitati branza albastra cu mucegai si presarati peste pere. Continuati cu restul de nuci pecan tocate. La sfarsit presarati acele rupte din crenguta de rozmarin.



Tarta cu pere si branza albastra cu mucegai

Intr-un castronel amestecati bine galbenusul cu apa. Cu ajutorul unei pensule ungeti cu acest amestec marginile formate ale tartei.



Tarta cu pere si branza albastra cu mucegai

Dati tarta la cuptorul incins pentru 20 de minute pana cand marginile sunt aurii, iar branza este usor topita.

Serviti tarta cu pere si branza albastra cu mucegi calda alaturi de un pahar de vin alb.



Tarta cu pere si branza albastra cu mucegai

Este delicioasa!