

Tarta cu branza si prune

written by Andreea



Tarta cu branza si prune cu foietaj, crema de branza, branza de burduf, prune si cimbrisor. Delicioasa si foarte rapida!

Aceasta tarta se pregateste extrem de usor, este foarte aratoasa, eleganta si poate fi servita ca aperitiv, gustare sau fel principal alaturi de o salata.

Iubesc combinatia sarata intre branza si fructe, este foarte versatila, mai ales ca se poate face in nenumarate combinatii! In plus, se poate combina cu multe plante aromatice, sau diferite tipuri de nuci.



Tarta cu branza si prune

Pentru astazi, eu am ales o varianta usoara de crema de branza, putina branza de burduf pentru o savoare aparte si prune rotunde. Puteti folosi si prune brune lunguiete, dar sa nu fie foarte zemoase. Am ales prunele rotunde caci nu sunt atat de zemoase si isi pastreaza forma si culoarea si dupa coacere.

Pe blog mai gasiti si alte tarte sarate precum: tarta cu pere si nuci, tarta cu legume si branza feta, tarta cu praz si naut, tarta spirala cu legume.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ **Ingrediente:**

- 250 g aluat de foietaj
- 5-6 prune rotunde
- 200 g crema de branza
- 70 g branza de burduf
- Piper proaspat macinat
- 100 g branza de capra (sau telemea)
- 5-6 crengute cimbrisor
- Piper proaspat macinat
- 1 galbenus ou+1 lingura apa

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.

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.



Intr-un castron amestecati crema de branza impreuna cu branza de burduf pana obtineti o compozitie omogena. Gustati compozitia sa vedeti daca mai are nevoie de sare. Intindeti compozitia pe suprafata dreptunghiului decupat, avand grija sa nu puneti si pe marginile tartei. Pe deasupra presarati branza zdrobita sau data pe razatoare. Mie imi place sa o zdrobesc ca sa ramana bucatele mici pe deasupra.



Taiati prunele felii si asezati-le peste branzeturi. La final puneti crengutele de cimbrisor si presarati piper proaspat macinat.

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



Tarta cu branza si prune

Dati tarta la cuptorul incins pentru 20-25 de minute pana ce marginile tartei sunt rumene.



Tarta cu branza si prune

Serviti calda alaturi de un pahar de vin rosu.



Tarta cu branza si prune

A doua zi se poate consuma si rece sau usor reincalzita.



Tarta cu branza si prune

Enjoy!