

Tarta cu caise si gorgonzola

written by Andreea



Tarta cu caise si gorgonzola. O tarta rapida cu foietaj, caise proaspete si gorgonzola. O explozie de arome!

Stiti ca vara exista o multitudine de salate dulci acrisoare, cu fructe si branzeturi. Combinatii precum pepene si branza, piersici si mozzarella, sau cirese si capsune. Insa mai putin am vazut variante cu caise. Asa ca m-am gandit sa le folosesc intr-o tarta sarata. Daca nu ati mai incercat pana acum caisele in varianta sarata, neaparat sa o faceti! Este geniala combinatia!

Pe blog mai gasiti si alte retete sarate cu fructe, precum: salata cu paste si piersici, tata cu pere si branza albastra, salata cu naut, mango si menta.

Va las reteta sa o salvati si abia astept sa vad cum v-a iesit!

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



- Ingrediente pentru tarta cu caise si gorgonzola:
- 1 foaie aluat foietaj (aprox. 350 g)
- 250 g branza ricotta
- 2 crengute rozmarin
- 1 lamaie bio (coaja rasa si sucul)
- 6-7 caise
- 100 g gorgonzola

- 5-6 crengute cimbrisor
- 1 galbenus ou+ 1 lingura apa
- Sare si piper
- 40 g fistic tocat

Metoda preparare tarta cu caise si gorgonzola:

- Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Desfaceti foaia de aluat si asezati-o cu tot cu hartie de copt pe o tava mare.
- Crestati aluatul pe margini lasand un spatiu de aprox 2 cm. Intepati aluatul din loc in loc.
- Intr-un castron puneti ricotta, rozmarin tocat marunt, coaja si sucul de lamaie, sare si piper. Amestecati pana obtineti o compozitie omogena.



- Intindeti crema de ricotta pe toata suprafata aluatului, nivelati bine. Pe deasupra puneti felii de caise. Printre caise puneti branza gorgonzola rupta bucatele. Pe deasupra puneti crengutele de cimbrisor, condimentati cu piper.
- Ungeti marginile cu galbenusul amestecat cu putina apa.



- Dati la cuptorul incins pentru aprox. 30 minute pana ce marginile sunt aurii.
- La final presarati fisticul tocat. Taiati bucati. Merge perfect alaturi de un pahar de vin alb sec.
- Enjoy!

