notsoevil FOOD

Kao pjesma ?

Prhko pirovo tijesto s prženim lješnjacima, slasne breskve, mirisne maline, mascarpone... ovaj tart je baš kao pjesma.

Sastojci:

Za tijesto:

- 3-3,5 dl mekog punozrnatog pirovog brašna
- na vrh noža sode bikarbone
- 2 žlice nerafiniranog šećera*
- prstohvat soli
- 3 žlice mljevenih prženih lješnjaka*
- 1 neprskani limun (korica)
- 125 g maslaca

Za nadjev:

- 3-4 breskve**
- sok 1 limuna
- 1 vrećica vanilija bourbon šećera
- cca 2 žlice marmelade od malina

Za kremu:

- 250 g mascarpone sira
- 3 žlice marmelade od malina
- 1,5 dl vrhnja za šlag
- po želji maline, breskve... za ukras

Priprema:

1.
Breskve operite, osušite, očistite i narežite na ploškice. Prelijte ih ocijeđenim limunovim sokom i pospite vanilijom bourbon. Ostavite da odstoje dok pripremate ostalo (povremeno promiješajte). Ako koristite breskve iz kompota, dobro ih ocijedite i narežite (malo deblje nego svježe).
2.
Prosijte brašno sa sodom bikarbonom i dodajte ostale suhe sastojke. Maslac narežite na listiće pa umijesite tijesto (na početnih 3 dl brašna dodala sam još žlicu-2). Ne mijesite dugo, tek toliko da se tijesto poveže u ne pretvrdu kuglu.
3.
Tijesto razvaljajte prema kalupu za pečenje (promjera 26 cm), s pek papirom na dnu (najbolje valjčićem, direktno u kalupu). Napravite rub visine 1-1, 5 cm. Dno malo izbockajte vilicom i ostavite na hladnom 30ak min.
4.
Za to vrijeme protisnite marmeladu kroz cjedilo, da uklonite sjemenke.
5.
Pećnicu zagrijte na 160° C (ventilatorsko pečenje). Tijesto pecite 10 min pa ga izvadite i premažite slojem marmelade od malina (mažite pažljivo jer je tijesto jako prhko dok je vruće). Po svemu posložite ocijeđene breskve.
6.
Pecite još 20ak min, dok tijesto i breskve ne dobiju lijepu boju. Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici. Dobro ohladite.
7.
Izmiješajte mascarpone s 3 žlice marmelade. Istucite slatko vrhnje u šlag pa dodajte siru. Izmiksajte da dobijete ravnomjernu kremu. Premažite preko ohlađenog kolača. Ostavite u hladnjaku da se dobro ohladi (min. 3-4 h).

Napomene: Po želji, prije posluživanja ukrasite malinama ili komadićima breskvi isl. * Šećer sam mjerila razom punim žlicama, a lješnjake vrhom punim. ** Breskve nisam gulila. Zato je dobro *namočiti* ih u limunovom soku i v. bourbon šećeru da kora ne bi bila žilava i gorka. Ako vam je to predugo za čekati, ogulite ih. ? Svježe breskve možete zamijeniti onima iz kompota - u tom slučaju, dobro ih ocijedite i po želji aromatizirajte vanilijom. Koristila sam vanilija bourbon šećer (8 g) iz eko uzgoja i marmeladu od malina s grožđanim sokom (bez šećera) St. Dalfour. Marmeladu dozirajte glede na svoju sklonost slatkome (ali ne pretjerujte u kremi, zbog teksture). Volite li čvršće kreme, u vrhnje za šlag dodajte vrećicu šlagfixa, mada, za moj ukus nije potrebno. Recept je napisan 12.07.2010.