TARTY – PRZEPISY I PORADY

Przepis na ciasto podstawowe - na formę o średnicy 28 cm-mierzoną na górze :)
- 25 dkg mąki
- 12,5 dkg masła (pół kostki)
- 4 łyżki wody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2-3 łyżki cukru pudru (do ciasta na tartę słoną dajemy 2 płaskie łyżki do słodkiej 3 czubate)
- szczypta soli

Do dużej miski przesiać mąkę i cukier, dodać proszek do pieczenia i sól. Wymieszać. Zetrzeć masło na tarce o dużych oczkach, wymieszać wiórki masła z mąką, wlać wodę. Wymieszać dużą łyżką starając się połączyć składniki poprzez rozcieranie ich. Jak już będą częściowo sklejone można wyjąć na blat, dużą deskę czy stolnicę i w miarę szybko zagnieść ciasto aż składniki się dobrze połączą. Ciasto uformować i schować w woreczku do lodówki (minimum na pół godziny, dobrze na dwie) Następnie wylepić szklaną foremkę dokładnie ciastem, porządnie docisnąć ciasto do foremki, nakłuć wielokrotnie widelcem.
Podpiec w temp 220-250 stopni na jasny kolor.

Przepis na ciasto z dodatkiem żółtek:
- 250 g mąki pszennej
- 2 żółtka
- 1 łyżka śmietany 18%
- 100 g masła
- szczypta soli

Ważne uwagi do ciasta i pieczenia:
- jeśli ciasto nie chce się połączyć w jednolitą i gładką masę można dodać jak do każdego ciasta kruchego łyżkę śmietany – to zawsze pomaga :)
- ciasto po wylepieniu należy dobrze docisnąć do foremki (specjalny wałeczek)
- koniecznie należy nakłuć je widelcem wielokrotnie żeby zapobiec wybrzuszeniom w cieście-nie musimy już wtedy wysypywać żadnych kulek szklanych ani fasoli.
- ciasto należy piec w dość wysokiej temperaturze po to, by brzegi ciasta nie „spłynęły", nie wolno jednak dopuścić do zrumienienia się ciasta. Jeśli piekarnik „przypala" od góry można przykryć folią. Jeśli posiadamy formę większą to proporcjonalnie zwiększamy tylko ilość mąki i masła (30/15dkg)
- proszek do pieczenia nie jest konieczny- ciasto bez niego też wyjdzie, ale dodajemy żeby było pulchniejsze
- jeśli nie mamy czasu na chłodzenie ciasta to można albo na pół godziny do zamrażarki albo można też wylepić foremkę świeżo zagniecionym ciastem i włożyć ją do lodówki- ciasto jest cienkie i schłodzi się dużo szybciej
- można posmarować foremkę masłem i oprószyć ją np. tartą bułką ale nie jest to konieczne

Sos do tarty słodkiej:
- 3 jajka
- 1 szklanka gęstej śmietany (18-22%)
- 5-6 łyżek cukru pudru
- cukier waniliowy

Sos do tarty słonej:
- 3 jajka
- szklanka gęstej śmietany
- sól, pieprz
- zioła i przyprawy pasujące do farszu (oregano, bazylia, zioła prowansalskie, czosnek, pietruszka)

Uwagi do sosu:
Sosu musi być tyle żeby prawie całkowicie przykrył farsz- (zapobiega to przypalaniu się farszu) więc jego ilość tak naprawdę zależy od ilości nałożonego farszu. Zatem może być tak że będzie potrzeba np. 4 jajka albo więcej śmietany. Należy o tym pamiętać planując zakupy. Sos zawsze można (i należy) dorobić jeśli się okaże się, że jest go zbyt mało. Oczywiście można zrobić tartę słoną w wersji „soute" – czyli bez sosu dla tych , którzy liczą kalorie lub nie mogą śmietany albo jeśli bardzo są głodni :) i chcą mieć tartę za 15 minut. Wtedy robimy specjalny zestaw farszu.
Do sosu słodkiego możemy dodać zamiast wanilii inny ulubiony zapach. Można dać też mniej cukru jeśli owoce są słodkie. Podana ilość jest uśredniona i dobra do owoców mieszanych.
Tarta słodka soute też może być-dajemy zamiast sosu kruszonkę.

Przepis na kruszonkę (na blachę ciasta)
-10 dkg masła, 10 dkg cukru kryształu, 16 dkg mąki. Cukier i mąkę wymieszać, wrzucić posiekane masło, zagnieść palcami aż się połączą składniki, kruszyć na grudki żądanej wielkości.

Propozycje zestawów smakowych :)

Każdy z nas ma inne kulinarne upodobania i swoje ulubione smaki powinien komponować według nich. Poniższe propozycje to tylko kilka pomysłów na czas pierwszych prób, zanim wprawicie się w swoich ulubionych zestawach... :) Podane przyprawy w niektórych pomysłach są uwzględnione jako istotny składnik wzmacniający smak danego zestawu. W pozostałych komponujecie z ulubionymi i pasującymi do składników przyprawami, pamiętając że mniej znaczy… Smaczniej.
Życzymy udanego eksperymentowania i... Smacznego :))

Gośka i Dorota

Tarty słone:
- duszona cebula, cukinia, feta, pomidor
- karmelizowana cebula, szynka, imbir
- szynka, camembert, czarne oliwki
- szynka, pieczarki, ser, musztarda
- kurczak, pieczarki, brokuł
- cukinia, podsmażany boczek
- szpinak, salami, ser pleśniowy
- bakłażan, cukinia, papryka, cebula, pomidor
- szpinak, feta
- brokuł, pieczarki, pomidor
- gruszka, ser pleśniowy, migdały
- łosoś, szpinak (lub brokuł)
- brokuł, boczek, ser gorgonzola
- tuńczyk, pieczarki, brokuł, ser

W tatrach słodkich możemy też robić wiele wariantów np. dać tylko jeden rodzaj owocu np. same banany albo maliny zalać sosem i już. Można też zestawiać owoce -raczej nie więcej niż trzy rodzaje starając się dbać, by były zrównoważone smakowo np. banany czy brzoskwinie z puszki z czymś wyrazistym lekko kwaśnym. Próbowałam robić tarty z różnymi owocami-najmniej smakują mi białe porzeczki. :(
Ale oczywiście istnieje w tym zakresie absolutna dowolność. Nasze propozycje to takie mniej oczywiste czyli pomijamy jedno lub dwusmakowe. Pamiętajmy, że w razie braku jajek może być kruszonka! :)

Tarty słodkie:
- jabłko, gruszka, śliwki
- truskawki z rabarbarem
- karmelizowane owoce z cynamonem (jabłko i gruszka)
- borówki amerykańskie, maliny, brzoskwinia lub morela (świeże, nie z puszki)
- maliny, borówki, banany

P.S. Zostawiłyśmy wolne miejsce na własne zapiski udanych zestawów.