

# Полунично-ревеневий тарт

**Розкішний літній десерт - ніжний, освіжаючий, з приємною кислинкою.**

**Сезон ревеню підходить до завершення, тому користайте ще із цього надзвичайно багатого вітамінами доступного продукту!**

*Тарт (фр. tarte) — типовий для французької кухні відкритий пиріг з особливого пісочного тіста, яке легко приготувати самому. Тарт може бути як десертом, так і основною стравою, якщо для начинки використати овочі, м'ясо або рибу та залити їх вершково-яєчною масою.*

*З солодких тартів найбільш часто зустрічаються яблучний, вишневий, малиновий. Тарти, запечені в маленьких формочках, називаються тарталетками.*

*Наш тарт - особливий, зі складною начинкою, кожен рівень якої дарує нові смакові відчуття.*

## **Для тіста:**

- 190 г борошна
- ½ чайної ложки розпушувача для тіста
- 110 г вершкового масла
- 50 г цукру
- 2 – 3 яєчних жовтки
- ½ чайної ложки ванільного цукру

## **Начинка:**

- 500 г ревеню
- 165 г цукру
- 130 г сиру маскарпоне
- 130 г сметани
- 3 столових ложки цукрової пудри
- 500 г полуниці

Покласти борошно і охолоджене масло в кухонний комбайн і змішати до крихт, або ж розтерти руками у мисці.

Перетерти у мисочці цукор, ванільний цукор і 2 великих жовтки або 3 менших так, щоб цукор повністю розчинився.

Вилити суміш у борошно з маслом і вимішувати, поки не заміситься у кулю.

Якщо тісто ще за крихке і добре не тримається купи, підлити 2 столові ложки холодної води. Тісто накрити харчовою плівкою і поставити на годину у холодильник.

Тим часом приготувати ревінь: помити і порізати на невеликі шматки. Покласти ревінь в каструльку із цукром та 2 столовими ложками води. Варити до м'якого і густого джему, близько 10 – 20 хвилин. Остудити.

Нагріти духовку до 220 С.

На листку пергаментного паперу розкачати тісто у корж товщиною пів сантиметра. Викласти разом із папером у круглу форму для пирога із бортиками так, щоб тісто теж лежало на бортиках. Краї пергаменту обрізати ножицями. Корж поколотити виделкою, щоби при випіканні не піднімався. Зверху тісто застелити ще одним листом пергаменту і висипати на нього суху квасолю – так корж краще збереже свою форму.

Випікати 15 хвилин, потім зменшити температуру в духовці до 200 С. Вийняти квасолю та пергамент і продовжувати випікати, поки корж злегка не зарум'яниться , близько 10 хвилин.

Полуницю помити, осушити на рушнику і, відрізавши хвостики, розрізати кожну ягоду навпіл.

В останні хвилини перед подачею у мисочці змішати ложкою сир маскарпоне і сметану з цукровою пудрою до смаку. Викласти сирну масу на дно випеченого і остиглого вже коржа. Зверху обережно і рівномірно викласти ревеневу масу. Поверху викласти приготовану полуницю. За бажанням притрусити цукром-пудрою і прикрасити листочками свіжої м'яти.













**Ще рецепти із ревеню:**

Пиріг із ревенем

Тарт Татен із ревеню