



Свекольно-сливовый тарт с тимьяном



Ингредиенты

◦ Свекла в кубиках "На пару"	2 банки (600г)
◦ Сахар	3 ст. л.
◦ Слива	500 г
◦ Тимьян	3 веточки
◦ Желатин	30 г
◦ Мука пшеничная	1 стакан
◦ Масло сливочное	2 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 180 мин

🍴 6 порции

🍽 248 ккал

1. Насыпьте муку в небольшую миску, добавьте соль и нарезанное на кусочки сливочное масло. Массу разомните руками до однородности.

2. В получившееся тесто добавьте 6-7 столовых ложек воды, перемешайте и раскатайте тонким слоем на посыпанной мукой поверхности.

3. Выложите тесто в форму диаметром примерно 20 см и глубиной примерно 3 см. Прижмите тесто ко дну и краям. Поставьте на 40 минут в разогретую до 180°C духовку.

4. Сливы вымойте, разрежьте пополам и удалите косточки. Обжарьте их на сливочном масле в течение 2-3 минут. Добавьте свёклу и 3 ст. ложки сахара. Прогрейте и остудите.

5. Разведите желатин в 100 мл холодной воды до полного растворения.

6. Выложите в готовый тарт сначала сливы срезом вверх, затем заполните пустое пространство свёклой. Тимьян разберите на листики и присыпьте сверху.

7. Залейте тарт желатиновой массой и поставьте на пару часов в холодильник, чтобы застыл желатин.



Совет

Тимьян лучше использовать свежий. Перед тем как добавить его в тесто, листья необходимо отделить от веточек и мелко порубить - так он отдаст больше аромата. Во время приготовления свёклы и сливы слейте часть сока и используйте его для соуса при подаче.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>