Тарт с клубникой и ревенем (30 мая 2014)

Никогда не пробовала ревень с клубникой. Мне повезло, зашла как-то на днях в киоск, а там ревень лежит. Ну, я его и схватила, еще и клубнику. Но клубника до сегодняшнего дня не дожила, а так хотелось использовать ревень в выпечке с клубникой, поэтому я взяла замороженную. Конечно, аромат и вкус у замороженной не такой, как у свежей, но полученный тарт нам очень понравился. Даже муж сказал, что вкусно.
Тесто взяла у Вики **kinda_cook** здесь. А начинку и идею взяла здесь. Девочки, большое спасибо! Тесто получилось таким рассыпчитым, тающим во рту. А начинка получилась кисленькой, ревень с клубникой так хорошо сочетаются, я влюбилась в это сочетание.
Несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Я жду гостей!".



Ингредиенты:

Páte à foncer:

250 г муки

180 г сливочного масла комнатной температуры

4 г соли

5 г сахарной пудры

1 желток

50 мл молока

Приготовление в сообществе **bakecook_base** здесь.

Начинка:

350 г ревеня

250 г клубники (у меня было 350 г замороженной клубники)

150 г сахара
30 г кукурузного крахмала
от сбея добавила 2 ст.л. молотого миндаля

Смазка:
1 яйцо
1 ст.л. молока

Ревень и клубнику нарезать н акрупные кусочки. Смешать с сахаром и крахмалом.
У меня была замороженная клубника, я ее разморозила, жидкость слила.
Так как при добавлении сахара и крахмала образовалось много жидкости, я посыпала на дно тарта 2 ст.л. молотого миндаля.
Охлажденное тесто выложить в форму. На дно посыпать миндаль. Выложить начинку. Положить в холодильник.
В это время раскатать остатки теста, вырезать полоски. Вынут тарт, выложить полоски друг на друга, переплести между собой, сформировать решетку.



Взбить яйцо с молоком, обмазать тарт.
Поместить в разогретую до 170С духовку. Выпекать 1 час до румяного цвета. Смотрите, чтобы бока тоже были золотистыми. Если нужно, убавьте огонь.
Остудить, вынуть из формы. У меня форма силиконовая, поэтому вынимать из нее путем поднимания тарта тяжело. Тарт очень нежный с жидкой начинкой, мог поломаться.
Я положила сверху большую тарелку, перевернула верх дном. А потом взяла тарелку, в которую собиралась класть тарт, положила ее на дно тарта и снова перевернула.




© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Комментарии (45)

t_brenon 29 мая 2014 20:33

ну ты просто закидала нас такой красотой и вкуснотой!!

eastflower 29 мая 2014 20:39

Это мне сегодня не терпелось поделиться. Очень уж вкусный получился. Даже мужу понравился, он обычно такое не ест. Сейчас просто сезон начался ревеневый, вот и выложила, может, кому пригодится.Edited at 2014-05-29 04:39 pm (UTC)

lifetastesgreat 29 мая 2014 20:41

ревень с клубникой мне очень нравится! еще очень хочу научиться такую решеточку делать!!!

eastflower 29 мая 2014 20:43

Анечка, перед тем, как выкладывать полосочки лучше охладить. Потом выкладываешь по середине и дальше к краям, а потом уже по одной перпендикулярно выложенным, приподнимаешь нижние, чтобы была плетенка. И так продлжаешь с середины к краям. Когда тесто охлаждено, оно легко поднимается. Это не сложно.

a_zhitenskaya 29 мая 2014 20:54

о, какие плетенки шикарные с соблазнительным содержанием:)

eastflower 29 мая 2014 20:56

Настюша, спасибо! Развлекалась сегодня, захотелось тарта с ревенем. Надо еще пойти купить, много рецептов нашла.

kinda_cook 29 мая 2014 20:55

А я так ревеня и не ела с тех пор как приехала в Украину из Латвии жить :((((очень хочу что-то с ним приготовить, но у самой огорода нет, вырастить негде, а на рынке и в магазинах не продают :(((Так как тесто тебе, понравилось?

eastflower 29 мая 2014 20:58

Викуль, тесто шикарное. Получилось очень нежное, с жидкой начинкой очень хорошо. Держит форму, не размокает, просто тает во рту, да, и работать легко.Ревень сама только в прошлом году попробовала. А в киоск за клубникой зашла, смотрю, у них лежит ревень, ну, я и схватила 2 длинные палки. Подруга передала для разведения, думаю, скоро вырастет свой. жаль, что у вас не продают.

manyasha_p 29 мая 2014 21:09

Мечтаю о выпечке с ревенем, но нигде не могу его найти. Очень красивый тарт!

eastflower 29 мая 2014 21:12

Мариночка, спасибо! Да, я его тоже не могла найти, случайно наткнулась. Подруга по университету, услышав про это проблему, принесла с огорода на разведение. Надеюсь, скоро свой буду исопльзовать. Поспрашивай, может, у кого на огороде растет.

manyasha_p 29 мая 2014 22:01

скоро поедем на все лето в маме. Буду там искать у соседей по даче. Мы в прошлом году пытались ревень посадить, не взошел.

eastflower 29 мая 2014 22:02

Желаю удачи!

manyasha_p 29 мая 2014 22:04

Спасибо)))

7chocolat 29 мая 2014 21:14

Пирог с ревенем как путешествие в Париж))

eastflower 29 мая 2014 21:16

Вот, вот!!! А кто здесь показывал, а? Раззадорила так, что захотелось опробовать. Завтра пойду еще за ревенем, чтобы еще что-нибудь французское приготовить. Как посмотрю твои посты, сразу хочется всего опробовать, такая красота у кондитеров.

7chocolat 29 мая 2014 21:17

Лена, ты сама вдохновитель. Я рассказываю, а ты делаешь, респект!)

eastflower 29 мая 2014 21:26

Ну, так рассказывать тоже надо уметь. Это ты открываешь новые имена для меня, я их сразу иду искать и смотреть их творения. Это такой мир, в котором формы, краски, вкусы просто голову кружат. Я порой засыпаю и вижу во сне, как я готовлю, пеку, ищу вкусы. Но мне еще учиться и учиться. Поэтому и проект затеяла по базе французской, чтобы побольше опробовать, сделать, руку натренировать. Еще опыт маленький, особенно вкусовой.

7chocolat 29 мая 2014 21:41

Успехов!)

eastflower 29 мая 2014 21:55

Настя, спасибо!

wowcook 29 мая 2014 22:11

Лена, фантастика! Красота!Я давно мечтаю что-то подобное сотворить))

eastflower 29 мая 2014 22:12

Оля, очень рекомендую. Получился очень вкусным.

aranart 29 мая 2014 22:23

Меня всегда так завораживают тарты с решёткой…)

eastflower 29 мая 2014 22:27

Дарик, они очень просто делаются, просто полосочки из теста надо охладить, чтобы не прилипали, когда поднимаешь, чтобы просунуть другую полосочку.

halynatykhoruk 29 мая 2014 23:15

опять двадцать пять…Лена,это какое-то наказание следить за твоими записями,всего хочется.таким темпом точно скоро в дверь не пролезу.ты не хочешь поделиться секретом стройности?

eastflower 29 мая 2014 23:23

Это я понимаю, все так говорят. Я всех стараюсь угостить. Делаю в маленьких формах, хотя сегодня сделала в большой, уж очень хотелось попробовать и побольше :-))). У меня еще из остатков теста печеньки в холодильнике лежат, завтра уже напеку. Я вообще поняла, что в последнее время только сладости выкладываю :-)))

halynatykhoruk 30 мая 2014 01:10

у меня такая же проблема-только сладкое и фотографирую,а значит и выкладываю.

vsetajnoejavnoe 29 мая 2014 23:15

меня такие решётки просто завораживают! сама давным-давно не делала, а тут опять она)) Леночка, ты искушаешь!

eastflower 29 мая 2014 23:24

Викуль ага, искушаю. Сама хотела научиться. На тарте Линцер не поулчилось переплести, а здесь решила охладить полоски и было легко поднимать их, чтобы просунуть под них другие. В общем, ловкость рук и никакого мошенничества :-)) Если делала, то уже проще.

vsetajnoejavnoe 29 мая 2014 23:28

я делала, мне очень нравится и делать, и видеть результат, причём из любого теста хорошо получается!

eastflower 29 мая 2014 23:34

Да, решетка хорошо смотрится :-))

three_passions 30 мая 2014 01:07

Ой, а я ревень смогла впервые купить только в Латвии на отдыхе в прошлом году. Теперь буду гоняться за ним, чтоб попробовать повторить эту вкусную красоту :)Ты уже просто переплетных дел мастер! :))) такие красивые сеточки делаешь!

eastflower 30 мая 2014 07:47

Мариночка, спасибо! Очень хотелось научиться делать такую сеточку, ну, и проект помогает - побольше делаю, а то бы прыгала и скакала, чтобы сделать. А так иду по основным видам теста. Вот думаю, до мильфея дойду.

liligorina 30 мая 2014 07:41

Суперски :-) ревень еще ни разу не ела вроде.

eastflower 30 мая 2014 07:48

Лиля, спасибо! У вас вроде можно и по интернету заказать. У нас тоже редко встречается. Но вот дали бабушке на выращивание, жду своего.

liligorina 30 мая 2014 17:22

Лена, не забывай про мой флешмоб :-) у тебя что не рецепт, то гостям самое то :-)

eastflower 30 мая 2014 18:17

О! точно, спасибо за напоминание, а то все забываю нести.

liligorina 30 мая 2014 23:07

Тебе спасибо за такие шикарные рецепты :)

natapovarenok 30 мая 2014 10:28

Очень аппетитно!

eastflower 30 мая 2014 10:38

Наташенька, спасибо! Открыла для себя это сочетание, хоть и видела не раз рецепты.

frune4ka 1 июня 2014 01:07

Ленчик, ревень+клубника это же божественное сочетание! Я просто обожаю! Делала на днях пирожки с ревенем и клубникой, на утро остался только один пирожок)Пирог у тебя очаровательный, а эта решетка делает еще еще красивее!

eastflower 1 июня 2014 07:40

Юля, значит, ты меня помешь - я почти весь его и съела. Утром на завтрак шикарно, а потом целый день бегала :-0). Спасибо!

sunpolina 1 июня 2014 15:44

Восхитительный тартик!! А какие тарелочки!!

eastflower 1 июня 2014 16:27

Полиночка, спасибо! Это в Уюттере прикупила, не могла мимо пройти.

talestra_collec 6 января 2015 01:56

Большое спасибо за рецепт. Правда делать решетку я не рискнула, но начинка из ревеня была необыкновенно вкусной. И даже без решетки выглядел красиво тарт.И наконец наловчилась раскатывать тесто для тартов. Хотя все равно надо практиковаться и практиковаться :).

eastflower 6 января 2015 21:14

Как я рада, что вам понравился тарт :)), спасибо за доверие. Ну, с раскаткой - это, действительно, дело практики :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast