Blog kulinarny „Zdrowie na talerzu" w ramach kampanii edukacyjnej

„Walka z nadwagą i otyłością"

v **Tarta z serem brie, gruszką i orzechami włoskimi**

Składniki: Ciasto

- 170 g mąki pszennej
- 30 g orzechów włoskich zmielonych
- 80 g masła
- 1 jajko
- ½ łyżeczki soli
- 1-2 łyżki zimnej wody

Nadzienie

- 2-3 gruszki
- 100 g sera pleśniowego typu Lazur
- 60 g orzechów włoskich
- 125 ml śmietany kremówki
- 2 jaja
- sól, pieprz
- 1½ łyżeczki świeżego rozmarynu
- świeży tymianek do posypania

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na ciasto zagnieć szybko na jednolitą masę. Uformuj kulę, zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na min. 30 minut. Wyjmij ciasto z lodówki, rozwałkuj i wyłóż nim formę do pieczenia. Wstaw do

lodówki na 30 minut. Ponownie wyjmij ciasto z lodówki, ponakłuwaj spód widelcem, wyłóż papierem do pieczenia i wysyp na niego suchą fasolę. Wstaw do rozgrzanego do 190 stopni piekarnika i piecz przez 10-12 minut. Gdy ciasto się piecze, umyj gruszki, usuń z nich gniazda nasienne i pokrój na plastry. Pokrój też lub połam na mniejsze kawałki ser pleśniowy i orzechy włoskie. Roztrzep jajka ze śmietaną, rozmarynem, solą i pieprzem. Wyjmij na chwilę ciasto z piekarnika, zdejmij papier i obciążniki - fasolę i piecz przez 12 minut. Wyjmij ciasto, ułóż na nim gęsto pokrojone gruszki, pokruszone kawałki sera i orzechy. Zalej całość masą śmietanowo-jajeczną. Wstaw do piekarnika i piecz przez 30-35 minut. Przed podaniem posyp świeżym tymiankiem.

Smacznego :)