

TART OD PORILUKA I PANCETE

Tijesto:

- 150 g maslaca „Domaća kravica“
- 5 g soli „Solana Nin“
- 250 g brašna (glatkog, T-550) „ULTRA PLUS“
- 80 g jaja (1kom. L veličine + 1 žumanjak)
- 2 prstohvata suhog začinskog bilja (majčina dušica, ružmarin, origano...)

METODA:

1. Izraditi u fino kroz prste: maslac, sol, brašno i začinsko bilje, da se dobije tekstura pijeska.
2. Dodati jaja te na kratko izmješati da se dobije homogena smjesa (NAPOMENA: kad se dodaju jaja u smjesu od brašna i maslaca potrebno je samo kratko umješati jaja, ne miješati predugo jer će tijesto ispasti žilavo)
3. Razvaljati tijesto između dva papira za pečenje ili prijanjajuće folije na debljinu od 2-3 mm. Odložiti tijesto u hladnjak 15 min. da se stabilizira te da se može manipulirati njime prilikom stavljanja u kalup.
4. Odležano tijesto ravnomjerno odložiti u kalup za tart obuhvaćajući svaki dio kalupa: dno i stijenke. Valjkom ili nožem odstraniti višak tijesta s vrha kalupa. Tijesto odložiti u hladnjak dok se ne pripremi nadjev i smjesa od jaja, mlijeka i vrhnja.

Nadjev:

- 3 poriluka očišćena i oprana srednje veličine (cca 700g.)
- 50 g maslaca „Domaća kravica“
- 100 g pancete „Mataš“ izrezane na male kockice
- 250 ml vrhnja (35% mm)
- 250 ml mlijeka (3,8%mm) „Domaća kravica“
- 240 g jaja (4 kom. L veličine)
- Sol „Solana Nin“
- Papar
- Muškatni oraščić sviježe riban
- 100 g tvrdog kravljeg sira „ULTRA PLUS – Planinski sir“

METODA:

1. Poriluk narezati na četiri dijela po dužini pa sve iskosati na fine rezance debljine 3-5 mm.
2. U tavu dodati maslac i otopiti ga. Dodati poriluk i dinstati ga na vatri srednje jačine 10 min. Nakon deset minuta dodati pancetu i nastaviti dinstati oko 5 min. Začiniti sa solju i paprom. Odložiti sa strane da se ohladi na sobnu temperaturu prije nego što se stavi u pripremljeno tijesto.
3. Razmutiti jaja te dodati: vrhnje, mlijeko, sol, papar, muškatni oraščić da se dobije tekstura kreme (ne pretjerano tući da se ne stvori pjenasta tekstura).
4. U pripremljeno tijesto dodati dinstani poriluk i pancetu. Rasporediti ravnomjerno.
5. Dodati smjesu od jaja, vrhnja i mlijeka te preliterati preko poriluka.
6. Posuti sve ribanim sirom.
7. Staviti tart u prethodno ugrijanu pećnicu na 180°C i peći 35-40 min., ovisno o pećnici.

Tart je najbolje jesti dok je topao.

Dobar tek!