

Tartă de Melasă | Tartă de Pâine | Prăjitură Rapidă | Tartă cu Sirop de Zahăr



Tartă de Melasă | Tartă de Pâine | Prăjitură Rapidă | Tartă cu Sirop de Zahăr



Această rețetă de Treacle Tart este o desert delicios și sofisticat, perfect pentru a impresiona la orice ocazie. Poftă bună!

Pentru aluatul fraged:

- 280 g făină
- 150 g unt
- 3 linguri de zahăr pudră
- 3 linguri de apă plată

Pentru siropul de zahăr (Golden Syrup):

- 300 g zahăr
- 200 ml apă plată
- 1/4 lămâie

Pentru umplutură:

- 350 g miez de pâine sau pesmet
- 2 ouă medii
- 50 g unt topit
- 1/2 linguriță sare
- 3 linguri smântână dulce
- 350 ml sirop de zahăr

1. Combinați 280 g de făină cu 150 g de unt la temperatura camerei, amestecând până capătă consistența nisipului.



2. Adăugați 3 linguri de zahăr pudră și amestecați.

3. Adăugați 3 linguri de apă și amestecați până se formează o biluță de aluat.

4. Înfășurați aluatul în folie și lăsați-l la frigider pentru 30 de minute.



5. Puneți jumătate din zahărul total (150g) într-o cratiță cu 2 linguri de apă, gătiți până capătă o culoare aurie.

6. Adăugați 200 ml de apă, restul de zahăr, sucul de la 1 sfert de lămâie și gătiți până obțineți o consistență asemănătoare mierii.



7. Adăugați 50 g de unt topit și amestecați bine.

8. Întindeți aluatul și așezați-l într-o formă de tartă.

9. Înțepați aluatul cu o furculiță.



10. Bateți ouăle cu smântâna lichidă și un praf de sare.

11. Adăugați coaja de lămâie uscată și miezul de pâine, apoi turnați siropul peste această compoziție.

12. Întindeți restul de aluat și tăiați fâșii pentru a face un model împletit peste tartă.



13. Coaceți la cuptorul preîncălzit la 200°C timp de 20 de minute, apoi scădeți temperatura la 180°C și coaceți încă 25 de minute.

