



Tartaletki z kremem z batata, brokułem i fetą

Tartaletki z kremem z batata, brokułem i fetą to bardzo fajny pomysł na przekąskę, dla wielbicieli smaku słodkiego ziemniaka. Ja osobiście znam się z batatami od niedawna (niewątpliwie blog się do tego przyczynił ☺), ale bardzo polubiłam i mam już tu kilka przepisów z tym ziemniakiem w roli głównej.

Poniższy przepis również zaliczam do udanych eksperymentów, a w w sumie powstał pod wpływem chwili ☺ .

Byłam nawet trochę zaskoczona podczas przygotowywania, bo Wikusia cały czas stała nade mną i wyjadała mi krem! ☺ z kolei Zuzia zachwalała wygląd i ciasto (może dlatego, że je ze mną wałkowała i bardzo pomagała w całym wykonaniu) i też z apetytem jadła. A potem jeszcze mi zjadły prawie całą łydęgę brokuła na surowo! ☺ ugotowane różyczki zresztą też. Że lubię gotowane to wiedziałam, ale że na surowo? Dotąd tylko kalafior. Ale to dobrze – bardzo mnie to cieszy. Szczególnie, że całe to danie przygotowywałam z myślą o tym, by było smacznie, a przy tym zdrowo, więc miło było patrzeć, że dzieci chętnie jedzą.

Jeśli chodzi jeszcze o tartaletki z kremem z batata, brokułem i fetą to słodycz ziemniaka przełamalam ostrą papryką. Do tego dochodzi delikatny brokuł i słona feta – całość bardzo fajnie się komponuje, ale też super wygląda! Kolory są iście jesienne – na myśl od razu przyszło mi skojarzenie z żółkniejącymi i brązowiejącymi liśćmi, ale gdzieniegdzie jeszcze zielonymi...

Zdjęcia robiłam na ostatnią chwilę, gdy już był spory mrok na zewnątrz, ale jak na takie warunki to jestem całkiem zadowolona. Z uwagi na rodzaj dania bardzo mi tu pasowało stworzenie “warstw” z różnych talerzy i dodatków – ze zbiorów różnych talerzy jakie posiadam najlepiej sprawdziły się talerze Ambition z kolekcji Palette (Cream i Taupe). Właśnie te talerze dałam na spód jako największe – ich piękne brzegi w całej kompozycji robią dobrą robotę!

I tu mam dla Ciebie ważną informację – do 31 grudnia 2017 r. możesz skorzystać z rabatu 10 % na produkty Ambition w sklepie [Dajar](#). Składając zamówienie podaj hasło “ZDROWA-JESIEŃ”.



PRZEPIS NA TARTALETKI Z KREMEM Z BATATA, BROKUŁEM I FETA

Składniki:

Ciasto:

1,5 szkl. mąki

100 g masła 82 % tłuszczu

1/2 łyżeczki soli

1 jajko

4-5 łyżek przegotowanej wody

Krem z batata:

1/2 kg batatów (u mnie był to jeden, a wielki □)

100 g serka topionego z papryką

1 łyżeczka masła

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki mielonej papryczki chili

1 łyżeczka majeranku

1 łyżeczka bazylii

Dodatkowo:

różyczki ugotowanego brokułu

ser feta

Sposób przygotowania:

Ciasto:

Mąkę przesiej do miski, dodaj zimne masło i resztę składników, ale wody tylko 4 łyżki. Zagnieć ciasto, a gdyby było za suche, dodaj jeszcze łyżkę wody (tu sprawa trochę zależy od rodzaju mąki, ja użyłam luksusowej, ale każda pszenna się nada). Ciasto owiń folią i schłódź w lodówce przez godzinę (ja robię taki płaski placek – wtedy szybciej się chłodzi niż kula).

Schłodzone ciasto rozwałkuj na placek grubości około 3-4 mm i wytnij koła, którymi wyłożysz foremki do tartaletek (jak masz do babeczek, to też możesz wykorzystać). Tu masz też opcję podzielenia ciasta na mniejsze części i rozwałkowanie każdej z nich osobno. Ciasto w foremkach ponakłuwaj widelcem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 10-15 minut (kontroluj stopień

zrumienienia).

Krem z batata:

Bataty obierz ze skórki, umyj i pokrój w kostkę. Wrzuć do garnka, podlej niewielką ilością wody (tak, by było jej około 2-3 mm na dnie) i gotuj do miękkości. Właściwie to rozgotuj. Dodaj masło, rozpuść je (ale to już po wyłączeniu palnika), wsyp przyprawy i zblenduj na gładką masę. Dodaj serek topiony z papryką, ponownie zblenduj i wystudź.

Ostudzone spody napełniaj kremem (ja użyłam worka cukierniczego z tylką, ale możesz to zrobić dowolnym sposobem). Do każdej tartaletki włóż po 1-2 różyczce brokułu. Całość oprósz rozdrobnionym serem feta.

Smacznego ☐





#MyAmbition