

## Tarte od rabarbare, jagode i tonke

(okrugli kalup 22cm, visina tarta 4cm)

Pâte sucrée (tart podloga)

Sastojci:

- 125 g maslaca (sobna temp.)
- 80 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 250 g brašna
- prstohvat soli
- malo vanilije i limunove korice

(ovo je standardna mjera koju pravim, uvijek mi ostane malo tijesta koje zamrznem i iskoristim drugi put)

Priprema:

Umuti maslac i šećer. Dodaj jaje. Umiješaj brašno i so (ne predugo, samo da se poveže). Ohladi u frižideru 1–2 h ili u zamrzivaču 20 min. Razvaljaj na 2-3mm i obloži kalup. Rubovi tarta treba da su oko 4,2-4,3mm jer se tijesto skupi pečenjem. Izbockaj tijesto viljuškom i vrati u frižider do pečenja.

Frangipane sa rabarbarom

- 80 g maslaca sobne temperature
- 60g šećera
- 80 g tostiranih mljevenih badema
- 2 jaja
- 1 ravna kasika brašna
- aroma vanilije po želji
- 200g sjeckane rabarbare + 2 kašike šećera

Priprema:

Rabarbaru isjeckaj na manje komadiće i pomiješaj sa šećerom. Ostavi 20 min da pusti tečnost, ocijedi i posuši. Umuti maslac i šećer. Dodaj jaja. Umiješaj bademe, brašno i

vaniliju. Rasporedi frangipane ravnomjerno preko tarte podloge, a zatim utisni komadiće rabarbare. Peci na 170°C gornji-donji grijač nekih 25–30 min, do zlatne, stabilne površine.

#### Vanilija-tonka krema

- 250 ml mlijeka
- 2 žumanca
- 50 g šećera
- 20 g gustina
- 1/2 lista želatine
- ½ kašičice vanilije
- ribana tonka po ukusu

#### Priprema:

Namoči želatinu u hladnoj vodi da omekša. Zagrij mlijeko dok ne postane vruće, ali da ne proključa. U posebnoj posudi umutiti žumanca, šećer i gustin dok ne postane glatka smjesa. Polako dodaj vruće mlijeko u smjesu jaja stalno miješajući. Vrati sve u šerpu i kuhaj na srednjoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Skloni s vatre i umiješaj ocijeđenu želatinu i vaniliju. Izlij na ohlađeni frangipane sloj. Ohladi 1–2 sata (ili dok se potpuno ne stegne)

#### Gel od rabarbare i jagoda

- 150 g rabarbare
- 135 g jagoda
- 40 g šećera
- 4 g želatine
- 1 kašika limunovog soka i malo korice

#### Priprema:

Kratko skuhaj sjeckano voće da omekša. Dodaj limunov sok. Izblendaj ili ostavi djelimične komade. Dodaj šećer i hidriranu želatinu. Izlij preko ohlađene kreme.

#### Švicarska meringa

- 2 bjelanca
- 90 g šećera

•½ kašičice limunovog soka

Priprema:

Sva oprema (zdjela, metlice, spatula) mora biti savršeno čista i odmašćena. Prebriši ih s malo sirćeta i dobro osuši. U smjesi ne smije biti ni trunka žumanjka, masti ni vode (inače se bjelanca neće pravilno umutiti). Stavi bjelanca, šećer i limunov sok u zdjelu iznad pare. Miješaj stalno dok se šećer potpuno ne otopi. Smjesa treba biti topla (oko 70°C) i potpuno glatka, bez kristala pod prstima. Skloni s pare i odmah miksaj na visokoj brzini dok se smjesa ne ohladi i postane gusta, sjajna i čvrsta. Trebaš dobiti čvrste, oštre vrhove. Koristi odmah za dekoraciju. Po želji, lagano karameliziraj brenerom. Koristila sam St. Honoré nastavak za vrećicu, dodala sam i prah dehidriranih jagoda za boju, te poširane trakice rabarbare u šećernom sirupu.