

Тарталетка с муссом из козьего сыра и физалисом

Комплимент на один укус, с которого начинается вечер. Хрустящая корзинка, прохладный мусс из козьего сыра и кислая ягода из оранжереи. Всё готовится заранее, а собирается за пять минут.

АКТИВНО
40 мин

ВСЕГО
1 ч 40 мин

ПОРЦИЙ
8 штук

УРОВЕНЬ
1 из 3

Оборудование. 8 формочек для тарталеток диаметром 4–5 см, скалка, миксер, кондитерский мешок. **Аллергены.** Глютен, молоко, яйца.

ПРОДУКТЫ

Продукты на 8 тарталеток

Тесто

Мука пшеничная	120 г
Масло сливочное, холодное	70 г
Сахарная пудра	10 г
Соль	щепотка
Желток	1 шт.
Ледяная вода	1–2 ст. л.

Мусс

Козий сыр мягкий	200 г
Сливки 33%, холодные	80 мл
Цедра лимона	с ½ плода
Соль, белый перец	по вкусу

Подача

Физалис	4 шт.
Мёд жидкий	1 ч. л.
Лимонный тимьян	2 веточки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ТЕСТО

Порубите холодное масло с мукой, пудрой и солью в крошку. Добавьте желток и ложку воды, быстро соберите в шар. Не месите. В плёнку и в холодильник на 30 минут.

Раскатайте тесто в 2–3 мм, вырежьте круги чуть больше формочек, уложите, наколите вилкой. 15 минут в морозилке — тогда бортики не сползут.

ВЫПЕЧКА

Духовка 180 °C, 12–14 минут до ровного золотого цвета. Дайте постоять в формочках 5 минут, затем выньте и остудите.

МУСС

Взбейте холодные сливки до мягких пиков. Козий сыр разомните с цедрой, солью и перцем до гладкости. Вмешайте сливки в два приёма, переложите в мешок, уберите в холодильник.

ФИЗАЛИС

Снимите бумажные листья, ягоды разрежьте пополам. Срезы чуть смажьте мёдом — заблестят и станут слаще.

ПОДАЧА

За 5 минут до подачи наполните корзинки муссом. Сверху половинка физалиса и пара листиков тимьяна. Раньше нельзя: тесто размокнет.

СОВЕТ

Тарталетку съедают в один укус. Если понадобился второй, корзинка вышла великовата.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Если среди гостей беременные, берите козий сыр только из пастеризованного молока. Мусс хранится в холодильнике до суток.

ЗАМЕНА

Физалис из оранжереи заменит крыжовник; он кислее, так что мёда возьмите чуть больше. Годятся и готовые корзинки из магазина, лишь бы несладкие.

ПЛАН

Корзинки пекут накануне и хранят в сухой закрытой коробке. Мусс — за три часа. Собирают при гостях.