Tarta ze szparagami i serem Taleggio

10 maja 2012

Zaczął się mój ulubiony sezon - sezon szparagów i truskawek. Od paru dni są to podstawowe składniki mojej diety. Jest to o tyle proste, że Niemcy to kraina szparagów - wszędzie dookoła widać pola z usypanymi wałami ziemnymi, pokrytymi folią. Białe szparagi rosnąc w tych wałach całkowicie pod ziemią nie wytwarzają zielonego barwnika. Zbiera się je dwa razy dzienne, gdy osiągną 20-30 cm. Gdy są gotowe do wycięcia, na powierzchni kopca tworzą się małe pęknięcia. Należy je wtedy ostrożnie odkopać przy pomocy dwóch rozszerzonych palców, aby nie uszkodzić szparagów rosnących obok i wyciąć nożem pędy. Sezon nie trwa zbyt długo (mniej więcej do końca czerwca), więc trzeba korzystać ze świeżych produktów i najeść się na kolejny rok.

Gotowanie szparagów jest proste - odłamujemy im zdrewniałe dolne części łodyżek, obieramy łodygi z włókien obieraczką do warzyw lub małym nożykiem i gotujemy 4-5 minut w osolonej wodzie, w pozycji pionowej, tak aby główki szparagów wystawały z wody (ugotują się na parze). Potem odstawiamy na moment do odsączenia i podajemy z masłem lub sosem holenderskim w towarzystwie młodych ziemniaczków.

Dla odmiany, gdy klasyczne podanie się znudzi, można przyrządzić tartę ze szparagami. Poza podstawowymi składnikami na ciasto i oczywiście szparagami, do ciasta dodałam biały, śmietankowy twarożek a do posypania tarty wybrałam ser taleggio. Ser taleggio jest miękkim serem, który łatwo się topi, ma kolor blado żółty i galaretowatą, lecz dosyć zwartą konsystencję. W smaku jest lekko kwaśny, ale łagodny. Skórka szybko pokrywa się pleśnią, co zresztą widać na moim egzemplarzu.

Składniki:

Tarta:

- 250 g mąki pszennej plus trochę mąki do rozwałkowania ciasta
- 120 g białego twarożku
- 120 g miękkiego masła plus masło do wysmarowania formy na tartę
- 1 duże jajo
- pół łyżeczki soli

Farsz:

- 500 g szparagów, mogą być same zielone lub mieszane - białe i zielone
- 3 duże jaja
- 120 g śmietany kremówki
- 200 g sera taleggio
- pieprz

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od wyrobienia ciasta, najlepiej i najszybciej w robocie kuchennym, ale można też na stolnicy. Do mąki dodajemy pokrojone w małe kawałki zimne masło i siekamy je szerokim nożem. Następnie dodajemy jajo, twaróg i sól i szybko zagniatamy. Ciasto, ze względu na twaróg, będzie miało luźniejszą konsystencję niż ciasto kruche, ale też wstawiamy je do schłodzenia do lodówki, na około godzinę.
2. W czasie, gdy ciasto jest w lodówce, przygotowujemy szparagi i wrzucamy je do gotującej się i osolonej wody na 3 minuty. Wyjmujemy i pozostawiamy do ocieknięcia. Szparagi kroimy w poprzek na mniejsze części.
3. Możemy też już wymieszać masę jajeczno - śmietanową (3 całe jaja i 120g śmietany).
4. Po godzinie smarujemy formę do tarty masłem i wyjmujemy ciasto z lodówki. Podsypujemy stolnicę mąką i wałkujemy ciasto na placek wielkości spodu tarty i jej boków. Przy pomocy wałka przenosimy ciasto na formę i dociskamy je palcami. Ponieważ mam negatywne doświadczenie z niedopieczoną tartą najpierw zawsze wypiekam sam spód przez około 12-15 minut, na termoobiegu, w temperaturze 180 stopni. Warto nakłuć spód tarty widelcem i wysypać na jej dno fasolę, żeby ciasto podczas pieczenia nie odkształciło się i nie urosło. Ciasto nie może się zbrązowić, powinno być złotego koloru.
5. Wyjmujemy ciasto z piekarnika, wykładamy je pokrojonymi szparagami i zalewamy masą jajeczną. Na wierzchu rozkładamy porwane kawałki sera taleggio i posypujemy całość świeżo zmielonym pieprzem.
6. Wstawiamy do piekarnika na 20-25 minut w temperaturze 130 stopni. Masa powinna nabrać brązowego koloru.
7. Wyjmujemy tartę i pozostawiamy do ostygnięcia - tylko gdy stężeje uda nam się ją pokroić. Serwujemy letnią z białym, schłodzonym winem i oczywiście z truskawkami na deser.